ARROSTO DI VITELLO AL FORNO

Ingredienti per 4 persone:

- da 800 gr. a 1 kg. di noce di vitello,
- 30 gr. di burro,
- un rametto di rosmarino,
- 2 spicchi di aglio
- 1 dl e 1/2 di vino bianco secco,
- olio,
- sale,
- pepe.

Legate la carne con uno spago sottile per mantenerla in forma durante la cottura, incidetela in 2 punti con un coltello a lama appuntita e infilate nella carne gli spicchi di aglio e i rametti di rosmarino; salatela e pepatela.
Mettetela in una casseruola con il burro e qualche cucchiaiata di olio e ponete il recipiente sul fuoco.
Fate rosolare la carne a calore vivace per qualche minuto, rigirandola spesso.
Quando si presenterà ben colorita, bagnatela con il vino bianco e lasciatelo evaporare.
Passate il recipiente in forno (o proseguite la cottura sul fornello a fuoco lento) e lasciate cuocere la carne per un'ora e mezzo circa.
Durante la cottura, aprite il forno ogni tanto e cospargete la carne con il sughetto che raccoglierete con un cucchiaio.
Se necessario, aggiungete acqua o brodo.
Sgocciolate la carne dal sugo, affettatela in parte, disponete le fette su un piatto collocandovi accanto il pezzo intero e irrorate con il sughetto.
Se volete trasformare questo semplice arrosto in un piatto raffinato, steccate la carne con un etto di pancetta acquistata in un sol pezzo e un piccolo tartufo nero, entrambi tagliati a filetti.