

MACCHERONI ALLA CHITARRA AL SUGO D'ARROSTO

Ingredienti per 4 persone:

- 320 g di pasta tipo maccheroni alla chitarra,
- formaggio grattugiato,
- 800 g di vitellone,
- 70 g di burro,
- 1 bicchiere di vino bianco,
- rosmarino,
- olio d'oliva,
- sale.

Insaporite il pezzo di carne nel burro, sale, rosmarino, girandolo di continuo per dieci minuti.

Versate un bicchiere di vino bianco secco e fate evaporare.

Terminate la cottura della carne in forno per un'ora abbondante.

Togliete la carne e con il suo sugo condite i maccheroni appena scolati; completate con il formaggio grattugiato.