ARROSTO IN SALMÌ

Ingredienti per 6 persone:

- 1 kg di arrosto di codino,
- 1 l di vino rosso,
- 1 sanguinaccio,
- carota,
- sedano,
- maggiorana,
- timo,
- cannella,
- cipolla,
- pinoli,
- sale.

Mettere in una casseruola l'arrosto con le verdure e il sanguinaccio tagliati a pezzi; coprire con il vino, unire le erbe aromatiche, i pinoli, un pizzico di cannella e il sale e lasciar macerare per circa 4 ore.
Fate cuocere per circa un'ora e 30 minuti, passare il fondo di cottura al setaccio, versarlo sulla carne tagliata a fette e servire.