# ARROSTO DI CARNE TRITATA

Ingredienti per 4 persone:

- 250 g di carne di manzo
- 250 g di pomodori
- 125 g di funghi
- 5 uova
- 2 cucchiai di olio d'oliva
- 1 cucchiaio di cipolla tritata
- prezzemolo
- timo
- lardo
- sale
- 1 pizzico di pepe

Sbucciate i pomodori e schiacciate la polpa per far uscire l'acqua, tagliateli a pezzetti e unite i funghi tritati, 2 cucchiai d'olio, 1 cucchiaio di cipolla tritata, prezzemolo, timo, sale, pepe.
Aggiungete il composto alla carne di manzo, che avrete in precedenza tritato finemente, aggiungere le uova e un pizzico di pepe.
Mettere il tutto al centro di una fascia di lardo e arrotolate legandola e lasciate cuocere per 45 minuti.