

ARROSTO DI MANZO 4

Ingredienti per 4 persone:

- 600 g di roast-beef
- 1 ramo di rosmarino
- poco olio d'oliva
- poco burro
- 2 foglie di alloro
- 2 spicchi di aglio
- 1/2 bicchiere di vino bianco
- pepe
- sale

In 1 contenitore di vetro mettere l'olio, il burro, le erbe aromatiche e l'aglio.
Salare e pepare il roast-beef ben sgrassato e ben legato.
Posarlo nel contenitore e lasciarlo marinare almeno 2 ore, rigirandolo più volte ed evitando di bucarlo.
Infornare, aggiungendo il vino bianco, e cuocere per 15 minuti.