

SALSA SPECIALE

Ingredienti per 4 persone:

- 750 g di manzo
- 100 g di burro
- 1 cipolla bianca grande
- 1 bicchierino di brandy
- 1/2 bicchiere di panna
- sale
- pepe bianco

Legate il manzo con il filo da cucina; sul fondo di una pentola ovale per arrosti distribuite tutto il burro suddiviso a pezzetti, deponetevi sopra la carne, ricopritela con la cipolla affettata il più sottile possibile e cuocete per circa un'ora. A metà cottura salate e pepate.

Quando il sugo è ridotto a una salsa bruna, togliete la carne, aggiungete il brandy, fate evaporare e unite la panna un cucchiaino alla volta, tenendo presente che la salsa non deve essere troppo fluida.

Mescolate bene per amalgamare i sapori e condite con questa squisita salsa le tagliatelle.

L'arrosto servitelo freddo con maionese.