

ROAST-BEEF 2

Ingredienti per 4 persone:

- 1 kg, di controfiletto di manzo,
- 40 gr. di burro,
- olio,
- poco brodo di carne molto ristretto,
- sale,
- pepe in grani.

Legate il pezzo di carne, sistematelo in una pirofila ovale piuttosto fonda, cospargetelo con qualche cucchiata di olio e il burro a pezzettini.

Passatelo quindi in forno molto caldo.

Durante la cottura cospargetelo sovente con il sughetto, che raccoglierete sul fondo della pirofila, rigirandolo perchè possa colorirsi bene da ogni parte.

Se vedete che la carne asciuga troppo bagnatela via via con un po' di brodo ristretto che avrete riscaldato a parte.

La carne impiegherà a cuocere 30 minuti circa.

Ritirate il roast-beef dal fuoco, salatelo e pepatelo.

Servitelo subito in tavola, parzialmente affettato.