



1 secondi piatti tradizionali

ROAST BEEF AL ROSMARINO



Ingredienti

1 kg ROAST BEEF DI MANZO
.....
2 SPICCHI DI AGLIO
BIANCO PIACENTINO
.....
2 RAMETTI ROSMARINO
.....
OLIO EVO
.....
SALE q.b.

Procedimento

- Legate i due rametti di rosmarino alla carne con uno spago da cucina; in un tegame mettete a soffriggere l'Aglio Bianco Piacentino nell'olio; adagiatevi la carne, salatela e cuocete per 18 minuti girando continuamente con cucchiaio e forchetta di legno, in modo da non rompere la crosta che si forma tutt'intorno. Verificate che la temperatura dell'olio non sia troppo alta altrimenti la carne si brucia;
- togliete il roast beef dalla pentola, adagiatelo su una griglia forata e metteteci sopra un peso in modo che fuoriesca il sangue;
- tagliatelo a fette sottili e, prima di servire, cospargetelo con il sugo di cottura ben caldo.