

Arrosto di manzo alla panna

INGREDIENTI per 6 persone

800 grammi polpa di spalla o reale di manzo
40 grammi burro
1 cipolla
3 cucchiaini aceto di vino
20 centilitri panna
2 cucchiaini olio d'oliva
sale
pepe.

PREPARAZIONE

In una pentola ovale scaldate due cucchiaini d'olio con il burro e fatevi colorire la cipolla finemente affettata. Adagiatevi la carne legata con alcuni giri di spago, rosolatela bene a fuoco vivace da tutte le parti, salate, pepate. Aggiungete l'aceto, coprite e cuocete a fuoco basso per 2 ore circa, bagnando ogni tanto con un po' di acqua calda se l'arrosto asciugasse troppo. Quando la carne è cotta toglietela dal tegame e lasciatela riposare 10 minuti al caldo. Sul fondo di cottura rimasto versate la panna, mescolate e fate addensare. Tagliate l'arrosto a fette, servitelo coperto di salsa.