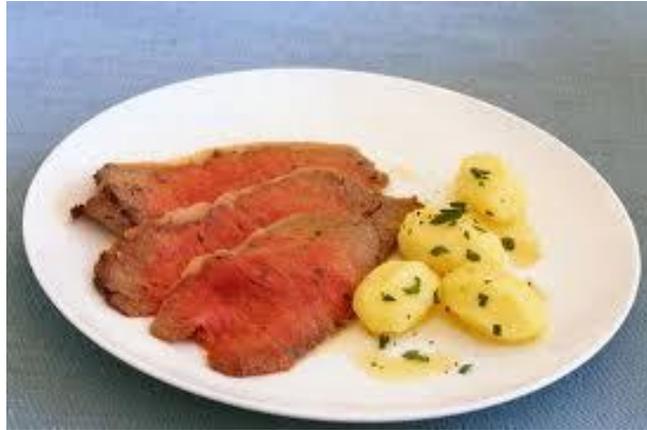


Roast beef all'inglese



Ingredienti: 1 kg di di *copertina*, o *picagna*, *cube de rolle*, *reale*; sale e pepe in abbondanza; Rosmarino; Timo; Aglio; Olio extra vergine; 1 bicchiere di cognac o grappa.

Procedimento:

Per prima cosa accendete il forno ad una temperatura di 200°, nel frattempo steccate la carne con dell'aglio.

Prendete il timo, il rosmarino e tritateli con una mezzaluna od un coltello. Appena avrete un trito unitelo al sale e al pepe in abbondanza. Cospargete il pezzo di carne con il miscuglio di sale, pepe e aromi, facendolo bene aderire ovunque. A queste punto prendete una teglia dai bordi alti e versateci all'interno un letto d'olio con un po' del il miscuglio di sale pepe e aromi. Adagiatevi sopra la carne.

Mettete in forno caldo per circa 20 minuti (ogni chilogrammo di carne) a 200°, ma alle volte potrebbe essere necessario più tempo, dipende se lo volete più cotto.

Trascorso questo periodo di tempo, la carne sarà cotta e a questo punto toglietela dal forno e sfumatela immediatamente con il cognac. Tagliate il roast beef a fette e servite con delle patate al forno.

È un piatto che va bene servito anche freddo, accompagnandolo con delle salse a vostro piacere (in negozio ne abbiamo di ottime) e con dell'insalata è delizioso.

E Buon Appetito!