



Roast beef

Ingredienti

1 pezzo di carne di manzo di circa 800 gr. (io ho usato il girello)

sale odoroso q.b.

pepe nero in grani in quantità a piacere

olio e.v.o. q.b.

1 bicchiere di cognac

Semplice, velocissimo e molto molto gustoso. Lo si può servire come antipasto o come secondo di carne.

Legare la carne oppure infilarla nella rete da macellaio poi rotolarla nel sale odoroso e nei grani di pepe.

Rosolare con olio e.v.o. a fuoco vivace, bagnare con il cognac poi cuocere 5 minuti per parte girando la carne di 1/4 par volta.

Fare raffreddare quindi tagliare (meglio con affettatrice elettrica se lo si desidera sottile) e servire condito con il fondo di cottura; ottimo accompagnato da rucola e scaglie di parmigiano.

N.B. è consigliabile cuocere la carne il giorno prima di affettarla e servirla.