

# Arrosto Di Manzo All'acciuga

In un tegame scaldate il burro e alcuni cucchiai di olio, rosolatevi la cipolla tritata e poi scioglietevi le acciughe diliscate. Aggiungete la salsiccia spellata e sminuzzata e appena diventa lucida mettete la carne leggermente infarinata. Salate, pepate. Versate il vino e lasciate evaporare. Aggiungete il pomodoro e cuocete a fuoco moderato tre ore. Tagliate a fette e copritele con il sugo.

## Ingredienti

1000 G Polpa Di Manzo  
50 G Burro  
4 Acciughe  
150 G Salsiccia  
1/2 Bicchiere Vino Bianco Secco  
1 Cipolla  
1 Barattolino Polpa Di Pomodoro  
Sale  
Pepe

## Note

Preparazione: 90 minuti.