

# Arrosto Di Manzo Alle Acciughe E Pomodoro

In un tegame scaldare olio e burro. Insaporire la cipolla tritata, aggiungere le acciughe dissalate e diliscate, farle sciogliere completamente, poi unire la salsiccia spellata e sminuzzata. Adagiare nel recipiente la carne, legata con lo spago bianco da cucina, leggermente infarinata. Girarla più volte a fuoco vivace perché prenda colore, salare e pepare. Versare il vino e far evaporare. Aggiungere i pomodori spellati a pezzetti. Continuare la cottura a fuoco basso per 2 ore. Togliere la carne. Dopo 10 minuti slegarla, affettarla, servirla con il sugo. Vini di accompagnamento: Alto Adige Cabernet-Merlot DOC, Colli Piacentini Cabernet Sauvignon DOC, Cerasuolo Di Vittoria DOC.

## Ingredienti

800 G Polpa Di Manzo  
40 G Burro  
4 Acciughe Sotto Sale  
150 G Salsiccia  
1/2 Bicchiere Vino Bianco Secco  
1 Cipolla  
4 Pomodori  
Farina  
Olio D'oliva  
Sale  
Pepe

## Note

Preparazione: 120 minuti.