

Roastbeef *(Secondi a base di carne)*



Preparazione

Legate ben stretto il sottofiletto di manzo con spago da cucina.

Fatelo marinare per mezz'ora cosparsolo di sale grosso, rosmarino e timo.

Scaldate una casseruola con un dito di olio d'oliva e fate abbrustolire il pezzo di manzo per 4 minuti su ogni lato. Se vi sembrerà bruciare, non temete, va benissimo!

Quando l'avrete scottato su tutti i lati, il vostro roastbeef sarà pronto!

Affettate il vostro roastbeef a fette sottili e servitelo a rosa su un piatto da portata; conditelo con olio extravergine d'oliva pregiato e se volete con aceto balsamico o limone. Se invece siete amanti delle salse, potete servire il vostro roastbeef con dell'ottima salsa alioli.

Consigli

Il miglior contorno per un bel piatto di roast beef tradizionale sono delle patate, cotte contemporaneamente al roast beef perché ne assumano un po' il sapore.

Curiosità

Lo sapevate che la carne usata per preparare roast beef, proveniente dalla schiena del bovino, è molto magra, con un livello di grasso che si attesta a pochi punti percentuali?

Informazioni

Preparazione 45 minuti

Dosi per 4 persone

Difficoltà Facile

la terra di Puglia



ACQUISTA SUL NOSTRO SHOP

Autentici prodotti di Puglia solo su
shop.laterradipuglia.it

Sconto del 10%

utilizzando questo codice entro 31/12

RICETTE-2016

[clicca qui per accedere](#)

Ingredienti

Sottofiletto di manzo

Sale grosso

Rosmarino

Timo

Olio extra vergine di oliva