

INGREDIENTI PER 6 PERSONE

1 carrè di vitello disossato da circa 1,2 kg * 6 cipolle * 120 g di taleggio * 10 fette di bacon * 5 fette di lardo * 200 ml di vino bianco * Brodo di carne * Olio extravergine d'oliva * Sale e pepe

Salate e pepate la carne. Fatela rosolare da tutti i lati in un tegame, con un filo

d'olio. Trasferitela su un tagliere, fate riposare 5 minuti, poi tagliatela a fette spesse circa un cm, senza arrivare fino in fondo (per non separarle). Pepate l'interno e mettete in ogni taglio una fetta di taleggio e una di bacon. Ricomponete l'arrosto, fasciatelo con le fette di lardo e legate con

qualche giro di spago. Spellate le cipolle, tagliatele a spicchi e salatele. Mettete l'arrosto in una pirofila con le cipolle, pepate, versate il vino e irrorate d'olio. Infornate per circa un'ora a 180°, bagnando di tanto in tanto con poco brodo caldo. Sfornate e fate riposare 5 minuti prima di servire.



Arrosto al bacon e taleggio

Preparazione
25 minuti

Tempo di cottura
1 ora e 10 minuti

