

# Arrosto alla Brianzola

## *Ingredienti e dosi:*

- 1 kg di manzo (preferibilmente scamone);
- 1 cipolla;
- 6 cucchiaini di aceto bianco;
- 500 ml di panna (anche vegetale);
- 50 gr. di lardo
- 3 cucchiaini di olio di oliva;
- brodo caldo;
- sale q.b.
- pepe q.b.

## *Preparazione:*

1. La sera precedente lardellare lo scamone, passarlo nell'aceto e lasciarlo riposare in frigorifero per almeno 8/10 ore.
2. Affettare sottilmente la cipolla e soffriggerla con l'olio in un tegame.
3. Aggiungere la carne dopo averla salata e pepata, rosolarla aggiungendovi poi il liquido della marinatura.
4. Unire alla carne metà della panna e cuocere a fuoco basso, avendo cura di tenervi sopra il coperchio, per circa 3 ore. Bagnare di tanto in tanto con il brodo.
5. Togliere la carne e mantenerla in caldo.
6. Passare la salsa nel frullatore per renderla omogenea. Aggiungere la panna restante, rimettere sul fuoco per farla addensare.
7. Tagliare l'arrosto a fette e cospargerle con la salsa. Servire ben caldo.

## *Consigli:*

Questo piatto si accompagna bene anche a purè o patate lessate.