

# ROAST BEEF

## *ROAST BEEF IN PADELLA*

Rosolare la carne con aglio e rosmarino a fiamma vivace.

A rosolatura ultimata salare e pepare a piacere; aggiungere un limone e del vino bianco.

Cuocere per circa 25 minuti al chilo a fuoco moderatamente vivace.

## *ROAST BEEF AL FORNO*

Rosolare la carne in padella con aglio e rosmarino a fiamma vivace.

A rosolatura ultimata, salare e pepare a piacere e porre il tutto in forno a 200 - 220° per 30 -35 minuti al chilo.

## *ROAST BEEF AL SALE*

In una terrina mettere uno strato di sale grosso, porvi la carne e ricopirla di sale.

Mettere in forno già caldo a 220° circa per 40 minuti ogni chilo di carne.

