

## Tajarin al sugo d'arrosto

1 cucchiaio di parmigiano  
noce di vitello da un kilo  
burro gr 30  
due fettine di pancetta  
salsina di pomodoro

mezzo litro di brodo  
rosmarino, aglio, sale e pepe  
parmigiano grattugiato  
I Tajarin si cuociono per  
quattro minuti in acqua bollente

Steccare la noce di vitello con fogliette di rosmarino e fettine d'aglio. Nella casseruola che servirà per l'arrosto soffriggere il burro con la pancetta (oppure il lardo) tritata finemente, sistemarvi poi la carne e farla rosolare a fuoco vivo, rigirandola su tutti i lati. Quando sarà ben colorita bagnarla con un mestolo di brodo, sciogliendo in esso una cucchiaiata di salsina di pomodoro, un pizzico di sale e pepe. I piemontesi aggiungono sovente al sugo delle fettine di funghi porcini. Incoperchiare il recipiente e proseguire la cottura per un'ora e mezza circa, bagnando ogni tanto la carne con un poco di brodo. Togliete la carne, che verrà servita come seconda portata, e filtrare il sugo ed usarlo per condire i tajarin lessati per quattro minuti, cospargendoli poi con abbondante parmigiano.



  
[www.olivazzi.it](http://www.olivazzi.it)