

# Arrosto di manzo alle pesche, rosmarino e pepe di Sichuan

Per la ricetta di questa sera ho unito due ingredienti che amo molto. Un buon trancio di polpa di manzo cotto al forno come nelle più antiche tradizioni casalinghe, si circonda di tante fettine di pesca noce sode e mature per amalgamare i propri succhi. Ho completato questo abbraccio di profumi utilizzando per la prima volta qualche granello di pepe di Sichuan, che ben si abbina alla dolcezza della frutta. Così ecco giungere sulla tavola un arrosto elegante e profumato che ben rappresenta le calde giornate d'estate.

## INGREDIENTI PER 6 PERSONE:

- 1 trancio di polpa di manzo di circa 1 Kg
- 3 pesche noce mature
- 1/2 bicchiere di vino bianco secco
- 2 rametti di rosmarino
- 1 cucchiaino di pepe di Sichuan in grani
- 1 spicchio di aglio
- 1 dado classico ( o sale q.b.)
- olio extravergine di oliva

## PROCEDIMENTO:

Disporre l'arrosto in una pirofila da forno con un filo di olio extravergine di oliva e lo spicchio di aglio.

Aggiungere le pesche tagliate a fette, il rosmarino, il dado classico il pepe di Sichuan e per ultimo il vino bianco.



Infernare a 180 gradi in modalità statica per 90 minuti circa, ricordandosi di girare l'arrosto sull'altro lato verso metà cottura per permetterne una cottura uniforme e insaporire bene la polpa.



Terminata la cottura estrarre l'arrosto dal forno, tagliarlo a fette sottili, di circa 1 cm e servire caldo con qualche fetta di pesca arrostita.



CONSIGLIO: io ho usato le pesche noce per questa ricetta, perché disponevo di queste, ma le consiglio poiché la buccia aiuta a mantenere la forma delle fettine per poterle servire con la carne.