

Tagliare a fette sottili il limone (eliminando i semi) e la cipolla.

Cospargere la carne con pepe e chiodi di garofano.

Preriscaldare il forno, inserire l'Angus e rosolare per 4 minuti.

Aggiungere il vino e l'acqua portate a termine la cottura del petto per 6 ore.

A cottura ultimata, affettare allo spessore desiderato e servire con olio d'oliva.