

SECONDI PIATTI

## Arrosto all'olio

---

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **8 persone**    DIFFICOLTÀ: **bassa**    PREPARAZIONE: **15 min**    COTTURA: **195 min**    COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**

NOTE: + *4 ORE DI RIPOSO*

---



### INGREDIENTI

- 1  
7 kg di fesa di vitello (oppure cappello del prete)
- 1 bicchiere e mezzo di olio d'oliva delicato
- il succo di 1 limone
- poco prezzemolo
- sale e pepe.

### PREPARAZIONE

**1** Salate e pepate la carne e mettetela in un tegame con fondo spesso.

Unite l'olio ed il succo di limone.



**2** Coprite bene la carne con della carta forno.



**3** Coprite con un coperchio che chiude bene il tegame e fate cuocere per 3 ore senza mai aprire oppure girare la carne.



4 Togliete l'arrosto e fatelo raffreddare, quindi tagliatelo a fette.

Unite le fette di arrosto nel fondo di cottura insieme al prezzemolo tritato.



5 Fate sobbollire altri 15 minuti e servite.

