

SECONDI PIATTI

Arrosto alle olive

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **bassa** PREPARAZIONE: **20 min** COTTURA: **60 min** COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



INGREDIENTI

250 g di olive denocciate
700-1000 g di arrosto di manzo
1 rametto di rosmarino
2 spicchi di aglio
500 ml di brodo
abbondante olio extravergine di oliva
il succo di 1 limone
1 cucchiaio di prezzemolo tritato
sale e pepe.

PREPARAZIONE

1 Tritare 100 g di olive con l'aglio ed il rosmarino.

Mettete il composto in una ciotola, salate, pepate e mescolare.



2 Praticate dei tagli nella carne e inserite il composto alle olive.



3 Mettete l'arrosto a rosolare da tutte le parti, in una pentola con 2-3 cucchiari di olio.

Allungate con il brodo e portate a cottura.



- 4 Nel frattempo tagliare a rondelle le olive rimaste, mettetele in una ciotolina con mezzo bicchiere di olio, il succo del limone ed il prezzemolo tritato.



- 5 Cinque minuti prima di terminare la cottura dell'arrosto, aggiungete il composto alle olive, fate insaporire, e lasciate freddare.

Tagliate a fettine l'arrosto e nel centro del vassoio disponete le olive.

