

SECONDI PIATTI

Arrosto con salsa gustosa

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) PREPARAZIONE: [25 min](#) COTTURA: [50 min](#) COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



INGREDIENTI

800 g di carne di vitello in un unico pezzo

1 carota

1 cipolla

1 rametto di rosmarino

3-4 cucchiaini di olio extravergine di oliva

mezzo bicchiere di vino bianco

abbondante brodo di carne

1 bicchiere di latte.

PREPARAZIONE

1 Tritare la cipolla, la carota ed il rosmarino.

In una casseruola dai bordi alti fate soffriggere il trito nell'olio.

Unite la carne e fatela rosolare bene da tutti i lati.



2 Sfumare con il vino.

Fate cuocere aggiungendo poco alla volta il brodo.

Quando sarà quasi cotto unite il latte e fate cuocere fino a quando non si formerà una crema.



3 Tagliate la carne a fette.



4 Passate il fondo di cottura nel passaverdure.



5 Servite la carne con la salsa.

