

SECONDI PIATTI

Arrosto con salsa saporita

LUOGO: **Europa / Italia**

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

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



INGREDIENTI

700 g di arista
50 g di burro
2 spicchi di aglio
2 filetti di acciughe
mezzo cucchiaino di origano secco 50 g di
olive sgocciolate
1 ciuffetto di prezzemolo
1 cucchiaio di capperi
mezzo bicchierino di aceto balsamico
mezzo bicchiere di vino bianco
abbondante brodo vegetale oppure di
carne
sale e pepe.

PREPARAZIONE

- 1 Legate, salate e pepate l'arrosto, metterlo in una pentola con il burro e fatelo rosolare da tutte le parti.



- 2 Quando e' ben rosolato, aggiungete il vino bianco e fate sfumare.



- 3 Continuate la cottura girandolo spesso e aggiungendo del brodo.

Quando il brodo sara' ritirato, togliete l'arrosto dal fuoco e fate freddare.

Nel tritatutto tritare l'aglio, le acciughe, le olive snocciolate, il prezzemolo, le olive, i capperi e l'origano.



4 Mettete il trito nella pentola dove avete cotto l'arrosto, unite l'aceto balsamico e fate bollire fino ad avere una salsa.

Servite l'arrosto tagliato a fette con la salsa.

