

SECONDI PIATTI

Arrosto di vitello

di: *pamy81*

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 20 min COTTURA: 105 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

CARNE DI VITELLO 800 gr
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4
cucchiaini da tavola
BURRO 30 gr
VINO BIANCO ½ bicchieri
MARSALA 1 bicchiere
DADO VEGETALE 1
SALE
PEPE NERO

PREPARAZIONE



2 Mettete in una casseruola profonda l'olio ed il burro e fateli scaldare.



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



4 Sfumare con il vino.



5 Sfumate anche con il Marsala.



6 Salate, pepate ed unite il dado.

Unite acqua calda fino ad arrivare a circa metà altezza della carne.



7 Coprite e fate cuocere per 1 ora e 30 minuti.

Tagliate l'arrosto a fette e servite.

