

SECONDI PIATTI

Arrosto di vitello al latte con fiori di finocchio

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 6 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 20 min COTTURA: 100 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: difficile



INGREDIENTI

- 1
- 2 kg di girello di vitello
- 2 spicchi di aglio
- 2 foglie di salvia
- 2 rametti di rosmarino
- 1 manciata di fiori di finocchio essiccati
- mezzo bicchiere di vino bianco
- circa 250 ml di latte
- 3-4 cucchiaini di olio extravergine di oliva
- sale e pepe.

PREPARAZIONE

- 1 In un tegame a bordi alti antiaderente fate soffriggere l'olio con aglio, salvia, rosmarino e fiori di finocchio essiccati.



- 2 Unite il girello e fatelo rosolare da tutti i lati.



3 Sfumare con il vino bianco.



4 Salate, pepate, unite il latte e fate cuocere a fuoco lento per 1 ora e mezza circa.



5 Fatelo raffreddare e tagliatelo a fette.

Nel fondo di cottura unite un paio di fette di girello e frullare con il frullatore ad immersione fino ad aver una crema.



6 Servite le fette di girello con la crema.



7



8



9