

SECONDI PIATTI

Arrosto di vitello alla senape

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 5 min COTTURA: 120 min COSTO: medio

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile

NOTE: + 2 ORE DI MARINATURA



INGREDIENTI

850 g di carne di vitello

250 g di panna fresca

1 bicchiere di brodo.

PER LA MARINATURA

3 cucchiaini di senape

il succo di 1/2 limone

2 spicchi d'aglio

sale

pepe

rosmarino.

PREPARAZIONE

1 Preparate la marinatura con la senape, l'aglio, il succo di limone, il rosmarino, sale e pepe.

Lasciate marinare la carne per 2 ore, spalmandola bene.



- 2** Mettete un pò di olio nella casseruola da forno, unite la carne con la marinatura, 250 ml di panna fresca e il brodo.



- 3** Cuocete in forno a 150°C per 2 ore.



4 Passate il sughetto al colino e servite.

