

SECONDI PIATTI

Arrosto di vitello alle mele

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa COSTO: medio REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

1 pezzo di arrosto di vitello
3-4 mele
olio
sale
pepe
rosmarino
vino bianco.

PREPARAZIONE

- 1 Scaldare un po' d'olio in una pentola (a chi piace si può aggiungere un pò di cipolla) e unire l'arrosto. Farlo rosolare un po'.



2 Aggiungere il vino bianco e lasciare sfumare.

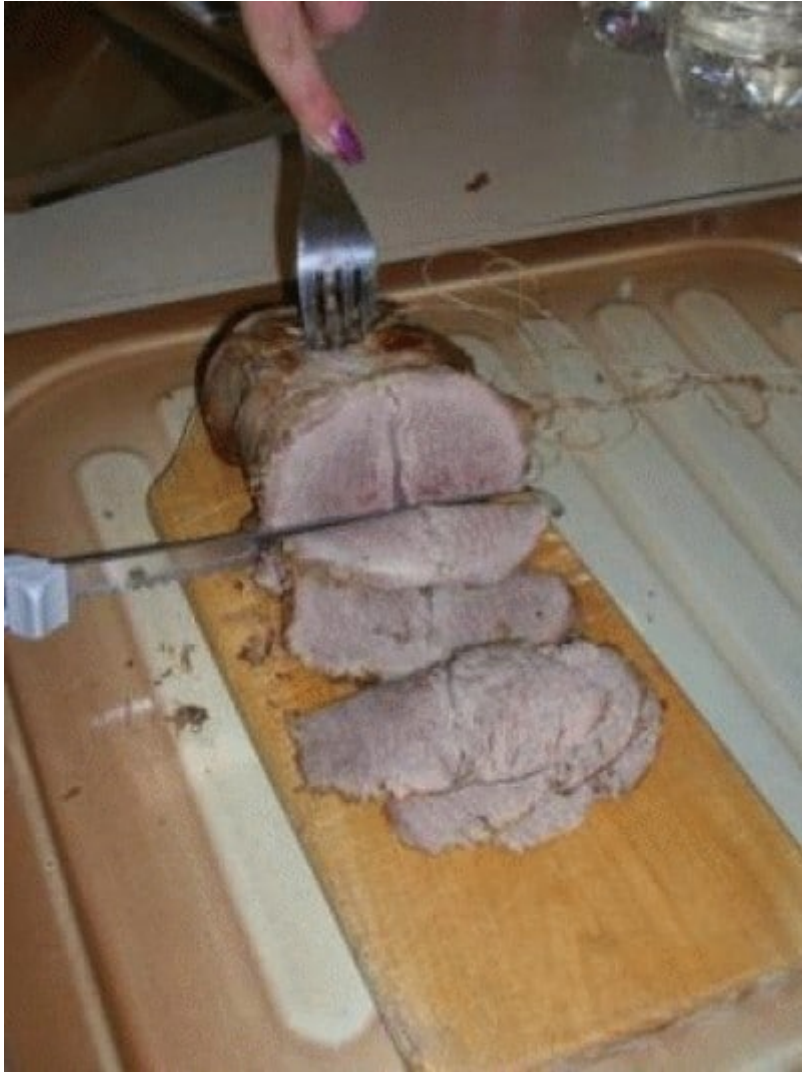
Nel frattempo, tagliare le mele a cubetti e, quando il vino è sfumato, aggiungerle all'arrosto.



3 Lasciare cuocere l'arrosto finchè le mele non cominceranno a risultare morbide. Schiacciarle con i rebbi di una forchetta.



4 Tagliare l'arrosto a fette.



5 Servirlo con la crema di mele.

