

SECONDI PIATTI

## Arrosto di vitello con erbe aromatiche

---

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: bassa    PREPARAZIONE: 25 min    COTTURA: 55 min    COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile

---



### INGREDIENTI

700 g di filetto di vitello in un unico pezzo  
1 mazzetto di erbe aromatiche a scelta  
1 spicchio di aglio  
3-4 bacche di ginepro  
3 cucchiaini di olio extravergine di oliva  
30 g di burro  
1 cucchiaino di dado granulare  
mezzo bicchiere di vino bianco.

### PREPARAZIONE



2 Legate la carne mettendo le erbe aromatiche tra i vari giri.



3 In una padella fate rosolare l'aglio con il burro e l'olio.



4 Unite la carne e fatela rosolare bene da tutti i lati.



5 Unite le bacche di ginepro.



6 Il dado.



7 Unite il vino e fatelo sfumare.



8 Coprite e fate cuocere per circa 45 minuti.



9 Affettate la carne e servite con il fondo di cottura.



10 Ottimo servito con porcini fritti.

