

SECONDI PIATTI

Arrosto di vitello

di: *papa*

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media PREPARAZIONE: 10 min COTTURA: 75 min COSTO: medio

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

CAPPELLO DEL PRETE oppure altro taglio

magro di vitello - 800 gr

ROSMARINO 1 rametto

SALVIA 2 foglie

TIMO 4 rametti

MAGGIORANA

MIRTO

DADO VEGETALE 1

VINO BIANCO ½ bicchieri

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 3

cucchiaini da tavola

BURRO 40 gr

PREPARAZIONE



2 In una pentola mettete abbondante acqua, unite il dado e portata a bollire.



3 In una pentola mettete l'olio ed il burro.



4 Unite gli odori e fateli rosolare.



5 Unite la carne e fate rosolare bene da tutti i lati.



6 Sfumare con il vino.



7 Coprite per 2/3 la carne con il brodo.



8 Coprite e fate cuocere a fiamma bassa fino a quando il brodo non si asciuga.

