

SECONDI PIATTI

Arrosto all'olio

di: *farfallina74*

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **8 persone** DIFFICOLTÀ: **bassa** PREPARAZIONE: **15 min** COTTURA: **195 min** COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**

NOTE: + 4 ORE DI RIPOSO



INGREDIENTI

1

7 kg di fesa di vitello (oppure cappello del prete)

1 bicchiere e mezzo di olio d'oliva delicato

il succo di 1 limone

poco prezzemolo

sale e pepe.

PREPARAZIONE

1 Salate e pepate la carne e mettetela in un tegame con fondo spesso.

Unite l'olio ed il succo di limone.



2 Coprite bene la carne con della carta forno.



3 Coprite con un coperchio che chiude bene il tegame e fate cuocere per 3 ore senza mai aprire oppure girare la carne.



4 Togliete l'arrosto e fatelo raffreddare, quindi tagliatelo a fette.

Unite le fette di arrosto nel fondo di cottura insieme al prezzemolo tritato.



5 Fate sobbollire altri 15 minuti e servite.

