

SECONDI PIATTI

## Arrosto alle olive

---

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [4 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [bassa](#)    PREPARAZIONE: [20 min](#)    COTTURA: [60 min](#)    COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)

---



### INGREDIENTI

250 g di olive denocciate  
700-1000 g di arrosto di manzo  
1 rametto di rosmarino  
2 spicchi di aglio  
500 ml di brodo  
abbondante olio extravergine di oliva  
il succo di 1 limone  
1 cucchiaio di prezzemolo tritato  
sale e pepe.

### PREPARAZIONE

**1** Tritare 100 g di olive con l'aglio ed il rosmarino.

Mettete il composto in una ciotola, salate, pepate e mescolare.



**2** Praticate dei tagli nella carne e inserite il composto alle olive.



**3** Mettete l'arrosto a rosolare da tutte le parti, in una pentola con 2-3 cucchiari di olio.

Allungate con il brodo e portate a cottura.



- 4 Nel frattempo tagliare a rondelle le olive rimaste, mettetele in una ciotolina con mezzo bicchiere di olio, il succo del limone ed il prezzemolo tritato.



- 5 Cinque minuti prima di terminare la cottura dell'arrosto, aggiungete il composto alle olive, fate insaporire, e lasciate freddare.

Tagliate a fettine l'arrosto e nel centro del vassoio disponete le olive.

