

SECONDI PIATTI

Arrosto alle olive

di: *gattino2*

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.

