

SECONDI PIATTI

Arrosto di vitello ai porri

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) PREPARAZIONE: [15 min](#) COTTURA: [45 min](#) COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



INGREDIENTI

1 arrosto di vitello di circa 800 g
2-3 porri
3-4 cucchiari di olio extravergine di oliva
mezzo bicchiere di vino bianco
abbondante brodo vegetale.

PREPARAZIONE

1 Tagliare a rondelle i porri.

Fate rosolare la carne in una casseruola profonda con l'olio.

Unite il porro, mescolare e sfumare con il vino.



2 Unite poco brodo per volta e portate a cottura.

Togliete dalla casseruola l'arrosto e tagliatelo a fette.

Con il frullatore ad immersione frullare il fondo di cottura.



3 Servite l'arrosto con la crema.

