

SECONDI PIATTI

Arrosto di vitello alle mele

di: *Paola.memole*

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone

DIFFICOLTÀ: bassa

COSTO: medio

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

1 pezzo di arrosto di vitello

3-4 mele

olio

sale

pepe

rosmarino

vino bianco.

Preparazione

- 1 Scaldare un po' d'olio in una pentola (a chi piace si può aggiungere un pò di cipolla) e unire l'arrosto. Farlo rosolare un po'.



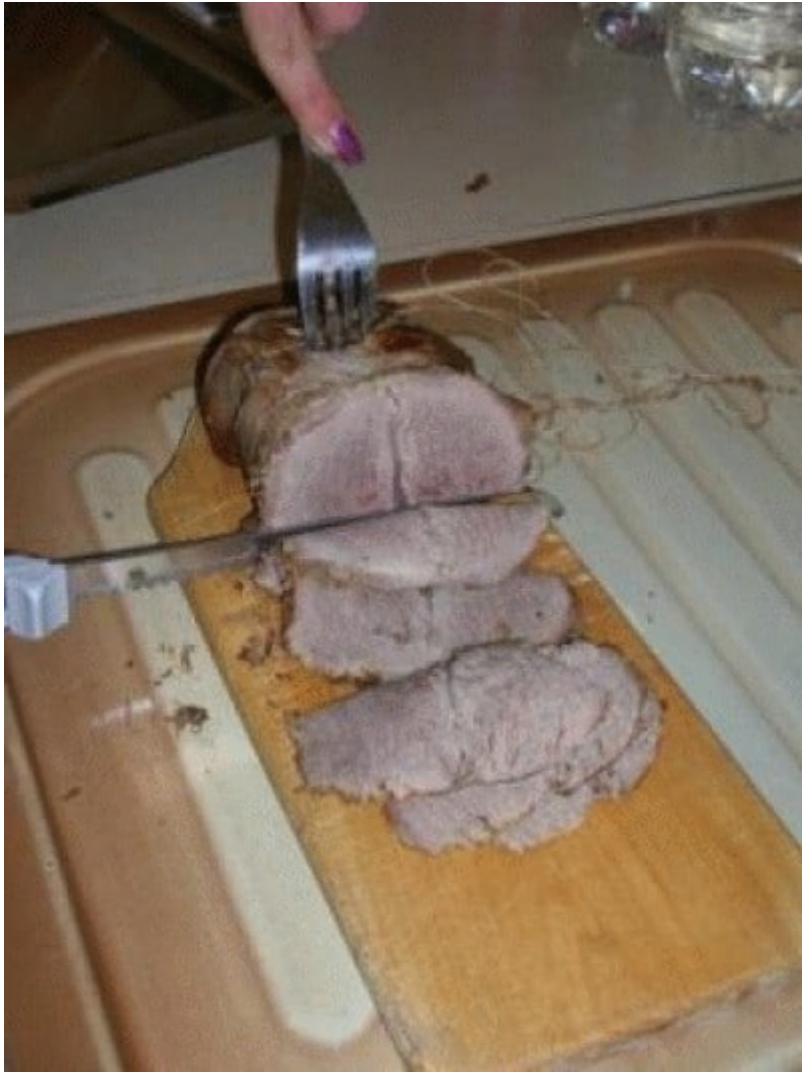
- 2** Aggiungere il vino bianco e lasciare sfumare.
Nel frattempo, tagliare le mele a cubetti e, quando il vino è sfumato, aggiungerle all'arrosto.



- 3** Lasciare cuocere l'arrosto finchè le mele non cominceranno a risultare morbide. Schiacciarle con i rebbi di una forchetta.



4 Tagliare l'arrosto a fette.



5 Servirlo con la crema di mele.

