

SECONDI PIATTI

Arrosto di vitello con erbe aromatiche

di: *katia_spina*

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **bassa** PREPARAZIONE: **25 min** COTTURA: **55 min** COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



INGREDIENTI

- 700 g di filetto di vitello in un unico pezzo
- 1 mazzetto di erbe aromatiche a scelta
- 1 spicchio di aglio
- 3-4 bacche di ginepro
- 3 cucchiaini di olio extravergine di oliva
- 30 g di burro
- 1 cucchiaini di dado granulare
- mezzo bicchiere di vino bianco.

PREPARAZIONE



2 Legate la carne mettendo le erbe aromatiche tra i vari giri.



3 In una padella fate rosolare l'aglio con il burro e l'olio.



4 Unite la carne e fatela rosolare bene da tutti i lati.



5 Unite le bacche di ginepro.



6 Il dado.



7 Unite il vino e fatelo sfumare.



8 Coprite e fate cuocere per circa 45 minuti.



9 Affettate la carne e servite con il fondo di cottura.



10 Ottimo servito con porcini fritti.

