

SECONDI PIATTI

Rosticciata di carne e patate

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#) / [Trentino-Alto Adige](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [10 min](#) COTTURA: [30 min](#) COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [molto facile](#)



INGREDIENTI

CARNE DI VITELLO 600 gr
CIPOLLE 1
BURRO 160 gr
PATATE 1,5 kg
ALLORO 2 foglie
MAGGIORANA 1 pizzico
SALE
PEPE NERO
PREZZEMOLO 1 ciuffo
SUGO DI ARROSTO 1 cucchiaio da tavola

PREPARAZIONE

- 1 Tritate finemente la cipolla e fatela dorare in 80 g di burro. Unitevi la carne tagliata a fettine e fatela rosolare a fuoco vivace.



- 2 In una seconda padella fate rosolare nel rimanente burro le patate lessate, pelate e tagliate a fette finché prendono colore e aggiungetele alla carne.





3 Unite le foglie di alloro e la maggiorana, aggiustate di sale e pepe e mescolate bene il tutto affinché i sapori si amalgamino. Irrorate, infine, con poco sugo d'arrosto.



- 4 Disponete la carne con le patate su di un piatto da portata e cospargete di prezzemolo tritato.

Servite il piatto accompagnandolo con dell'insalata fresca.