

# Arrosto al latte

Le ricette di secondi su RicetteItalia.org

## Per 4 persone:

500 g sottonoce di vitello  
50 cl latte  
300 g patate  
20 g burro  
2 foglie alloro  
1 carota  
sedano  
basilico  
sale

## Preparazione

Soffriggere nel burro la carota, il sedano, l'alloro e il basilico tritati. Unire la carne e farla dorare, salare, coprirla con il latte e cuocere per 1 ora. Aggiungere le patate tagliate a pezzi e cuocere per un'altra 1/2 ora. Tagliare l'arrosto a fette, coprirlo con la salsa di cottura e contornare con le patate.

[Ricette Italia - Le tue ricette di cucina online.](http://www.ricetteitalia.org)

<http://www.ricetteitalia.org>