

# Arrosto al limone

Le ricette di secondi su RicetteItalia.org

## Per 4 persone:

700 g magatello di vitello  
70 g margarina  
2 cucchiaini olio d'oliva  
1/2 bicchiere vino bianco  
brodo caldo  
rosmarino  
2 tuorli d'uovo  
sale  
succo di limone  
Poco prezzemolo tritato finemente

## Preparazione

Fate rosolare 700 g di magatello di vitello con 70 g di margarina e due cucchiaini d'olio. Quando avrà preso un bel colore dorato, aggiungete mezzo bicchiere di vino bianco e successivamente del brodo caldo, salate ed unite del rosmarino. A cottura ultimata, tagliate l'arrosto a fettine sottili e disponetele su un piatto di portata caldo. A parte sbattete due tuorli d'uovo leggermente salati con il succo di limone e versateli nel sugo di cottura. Mescolate, aggiungete poco prezzemolo tritato finemente e versate la salsa ottenuta sopra l'arrosto.

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

<http://www.ricetteitalia.org>