

Arrosto al pat 

Le ricette di secondi su RicetteItalia.org

Per 4 persone:

850 g arrosto di codino di vitello
pat  di fegato
rosmarino
salvia
olio d'oliva
burro
brandy
brodo
panna
sale
pepe

Preparazione

Steccare la carne con il rosmarino e la salvia tritate, salare, pepare, spalmare con uno strato di pat , far rosolare in olio e burro, spruzzare con il brandy e far cuocere per circa 90 minuti diluendo con il brodo. Legare il fondo di cottura con la panna, versare la salsa sull'arrosto tagliato a fette e servire.

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

<http://www.ricetteitalia.org>