

# Arrosto al sale

Le ricette di secondi su RicetteItalia.org

## Per 4 persone:

600 g fesa di vitello

1000 g sale grosso

## Preparazione

In una pentola ovale mettere uno strato di sale di circa 2 cm, adagiarvi la carne legata e coprirlo con un altro strato di sale. Cuocere coperto in forno caldo per circa 30 minuti. Togliere il sale sopra, affettare la carne e servire.

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

<http://www.ricetteitalia.org>