

Arrosto alla menta

Le ricette di secondi su RicetteItalia.org

Per 4 persone:

750 g scamone di vitello
150 g yogurth
menta fresca
1 carota
1 cipolla
40 cl brodo
sale
pepe

Preparazione

Mettere la carne in 1 casseruola, unire la carota e la cipolla mondiate, lavate e spezzettate, aggiungere il brodo e far cuocere, girando ogni tanto la carne, per 75 minuti, semicoperto. Alzare la fiamma e far asciugare il sugo, rosolare la carne nel condimento rimasto, spegnere il fuoco e tenere l'arrosto in caldo. Recuperare carota e cipolla e passarle al setaccio, poi mescolarle con lo yogurth e la menta lavata e tritata; salare e pepare. Affettare l'arrosto e servirlo accompagnato dalla salsa alla menta.

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

<http://www.ricetteitalia.org>