

Arrosto all'aceto

Le ricette di secondi su RicetteItalia.org

Per 4 persone:

800 g arrosto di vitello
50 cl aceto aromatico
burro
olio d'oliva
sale
pepe
rosmarino tritato
Poco brodo

Preparazione

Far marinare per 3 ore l'arrosto di vitello arrotolato con l'aceto aromatico. Poi rosolarlo in olio e burro e cuocerlo per circa 2 ore coperto, salando, pepando e cospargendolo con rosmarino tritato. Bagnare con poco brodo caldo.

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

<http://www.ricetteitalia.org>