

Arrosto alle olive

Le ricette di secondi su RicetteItalia.org

Per 8 persone:

1000 g girello di vitello
100 g prosciutto cotto
100 g olive nere
2 limoni
olio d'oliva
burro
cipolla
odori
sale
pepe

Preparazione

Mettete il girello in infusione con olio, limone, sale e pepe per una notte intera. Dopodichè fate dei buchi nella carne e metteteci dentro le olive snocciolate e il prosciutto. Sistemate in una padella con olio, burro, cipolla tritata, odori, il succo di 2 limoni, sale, pepe e lasciate cuocere per 3 ore.

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

<http://www.ricetteitalia.org>