

Arrosto allo yogurth

Le ricette di secondi su RicetteItalia.org

Per 4 persone:

600 g vitello (pezzi da 600 g)
50 g burro
1 spicchio aglio
50 cl yogurth naturale
brodo di dado
1 pizzico sale
1 pizzico pepe

Preparazione

Sciogliere il burro e rosolarvi la carne, coprirla con il brodo e farla cuocere per circa 1 ora. Mescolare lo yogurth con uno spicchio di aglio finemente tritato, un pizzico di sale e di pepe. Versare il tutto sull'arrosto poco prima di togliere dal fuoco.

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

<http://www.ricetteitalia.org>