

Arrosto aromatico

Le ricette di secondi su RicetteItalia.org

Per 4 persone:

800 g carne di vitello
600 g zucchine
1 cipolla
1 bicchiere vino bianco, brodo
1 mazzetto prezzemolo
1 mazzetto basilico
olio d'oliva
burro
1 cucchiaino semi di finocchio

Preparazione

Rosolare la carne in olio e burro. Unire la cipolla fatta appassire a parte, bagnare con il vino e far evaporare. Cuocere lentamente unendo poco alla volta un po' di brodo caldo. Tagliare a bastoncini le zucchine, rosolarle in olio e burro e unirle alla carne a metà cottura. Unire gli aromi e terminare la cottura.

[Ricette Italia - Le tue ricette di cucina online.](#)

<http://www.ricetteitalia.org>