

Arrosto di vitello composto

Le ricette di secondi su RicettItalia.org

Per 4 persone:

800 g fesa di vitello
50 g burro
25 cl vino
500 g erbette
1 confezione formaggio a fettine
sale
pepe
4 cucchiaini olio d'oliva

Preparazione

Scaldare quattro cucchiaini di olio e metà burro, insaporire la carne per 1/4 d'ora, salare e poi versare il vino; cuocere coperto per 3/4 d'ora. Intanto lessare le erbette, tritarle e insaporirle nel burro. Tagliare l'arrosto a fette senza staccarle alla base. Tra una e l'altra mettere un po' di erbette e una fettina di formaggio. Tenere in forno fino a quando il formaggio si è sciolto.

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

<http://www.ricetteitalia.org>