

# Arrosto di vitello con le olive

Le ricette di secondi su RicetteItalia.org

## Per 4 persone:

600 g fesa di vitello  
100 g olive verdi snocciolate  
4 filetti d'acciughe  
4 cucchiai olio d'oliva  
1 mestolo brodo  
sale

## Preparazione

In una casseruola mettete 4 cucchiai d'olio d'oliva e quando è caldo unitevi la carne legata. Lasciatela rosolare bene da tutte le parti poi aggiungete le acciughe tritate, le olive e un mestolo di brodo caldo, salate. Cuocete a fuoco basso per un'ora. Servite l'arrosto a fette con il suo sugo.

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

<http://www.ricetteitalia.org>