

Arrosto di vitello cotto nel latte

Le ricette di secondi su RicetteItalia.org

Per 4 persone:

800 g fesa di vitello

50 cl latte magro

sale

pepe

Preparazione

In una casseruola di cui il pezzo di carne non occupi più di 2/3 della capacità e portata al giusto grado di calore, porre a rosolare il pezzo di vitello. Unire il latte, salare e pepare. Lasciare cuocere per circa 40 minuti. Servire tagliato a fetta.

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

<http://www.ricetteitalia.org>