

Arrosto di vitello semplice

Le ricette di secondi su RicetteItalia.org

Per 6 persone:

800 g noce di vitello
40 g burro
3 cucchiaini olio d'oliva
sale
pepe

Preparazione

Legate la carne con lo spago bianco da cucina e rosolatela in una casseruola ovale dove avete scaldato olio e burro. Salate e pepate. Coprite con una carta spalmata di burro e ponete in forno a 120 gradi per un'ora abbondante girando l'arrosto di tanto in tanto. Se durante la cottura la carne asciugasse troppo, aggiungete un mestolo d'acqua calda o di brodo. Ritirate dal forno, lasciate riposare l'arrosto 10 minuti, slegatelo e poi tagliatelo a fette. Distribuite il sugo sul fondo di un piatto da portata caldo e sopra disponetevi in fila le fettine di carne. Vini di accompagnamento: Roero Rosso DOC, Rosso Delle Colline Lucchesi DOC, Rosso Di Cerignola DOC.

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

<http://www.ricetteitalia.org>