

Arrosto in salmì

Le ricette di secondi su RicetteItalia.org

Per 4 persone:

1000 g arrosto di codino di vitello
100 cl vino rosso
1 sanguinaccio
carota
sedano
maggiorana
timo
1 pizzico cannella
cipolla
pinoli
sale

Preparazione

Mettere in una casseruola l'arrosto con le verdure e il sanguinaccio tagliati a pezzi; coprire con il vino, unire le erbe aromatiche, i pinoli, un pizzico di cannella e il sale e lasciar macerare per circa 4 ore. Fate cuocere per circa un'ora e 30 minuti, passare il fondo di cottura al setaccio, versarlo sulla carne tagliata a fette e servire.

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

<http://www.ricetteitalia.org>