

Arrosto saporito

Le ricette di secondi su RicetteItalia.org

Per 4 persone:

800 g noce di vitello
10 foglie salvia
4 cetrioli sott'aceto
4 filetti d'acciughe
2 spicchi aglio
20 cl panna
4 cucchiaini olio d'oliva
20 g burro
sale
pepe

Preparazione

Sbucciate l'aglio, tagliatelo a metà e strofinatelo bene su tutta la carne. Legate l'arrosto con rete incolore e infilate la salvia sotto il filo. Tritate le acciughe con i cetriolini, incorporate 20 g di burro e spalmate questo trito sulla carne. In una casseruola scaldate 4 cucchiaini di olio e rosolatevi uniformemente la noce di vitello, poi salate, pepate e bagnate con 2 cucchiaini di panna. Coprite e fate cuocere per 90 minuti, bagnando con la panna poco alla volta. Servite l'arrosto a fette con la salsa.

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

<http://www.ricetteitalia.org>