

Arrosto vellutato

Le ricette di secondi su RicetteItalia.org

Per 4 persone:

800 g manzo
500 g cipolle bianche
3 cucchiaini olio d'oliva
30 g burro
1 bicchiere panna
1 dado
Poco sale
Molto pepe

Preparazione

In una casseruola fate appassire piano per 10 minuti le cipolle tagliate sottilmente. Aggiungete il pezzo di carne, il dado sbriciolato e cospargete con poco sale e molto pepe. Coprite e fate cuocere a fuoco basso per almeno 2 ore, girando la carne di tanto in tanto. A cottura ultimata togliete la carne, passate al setaccio le cipolle e il fondo di cottura, rimettete il tutto nella casseruola, aggiungete la panna e fate scaldare per qualche minuto. Tagliate la carne a fette e servitela con la salsa.

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

<http://www.ricetteitalia.org>