

Le Ricette

Tutto il buono del mondo in un blog

Arrosto di vitello con salsa di verdure

Strawberry · Wednesday, June 3rd, 2015

- **Ingredienti:**(4 persone)

800gr Noce di vitello

- una cipolla
- sedano
- carota
- un finocchio
- 2 bicchieri vino bianco
- uno spicchio di aglio
- un rametto di rosmarino
- olio extravergine
- sale

Preparazione:

Salate la noce di vitello e lasciatela riposare per 10 minuti. Mondate, lavate e tagliate a dadini le verdure. In una casseruola, versate un filo di olio e rosolate la carne su tutti i lati, bagnate con un bicchiere di vino, lasciate evaporare, unite le verdure, lo spicchio di aglio, rosolate per 5 minuti, ubite il rametto di rosmarino, trasferite in forno a 180° per 40 minuti. A cottura ultimata estraete la casseruola dal forno, togliete la carne e tenetela al caldo, mettete la casseruola sul fuoco, aggiungete il bicchiere di vino rimasto, fate cuocere per 15 minuti. Tagliate a fette l'arrosto, disponetelo su di un piatto da portata e cospargete con la salsina di verdure.

This entry was posted on Wednesday, June 3rd, 2015 at 6:22 pm and is filed under [Italiane](#), [Ricette](#), [Secondi](#)

You can follow any responses to this entry through the [Comments \(RSS\)](#) feed. You can skip to the end and leave a response. Pinging is currently not allowed.

