

ARROSTO ALLO YOGURT

Ingredienti per 4 persone:

- 600 g di vitello in un solo pezzo,
- 50 g di burro,
- 1 spicchio d'aglio,
- 1/2 l di yogurt naturale,
- brodo di dado,
- sale,
- pepe.

Sciogliere il burro e rosolarvi la carne, coprirla con il brodo e farla cuocere per circa 1 ora.
Mescolare lo yogurt con uno spicchio di aglio finemente tritato, un pizzico di sale e di pepe.
Versare il tutto sull'arrosto poco prima di togliere dal fuoco.