
BOLLITO CON PURÈ DI VERDURE

Ingredienti:

- 350 gr di punta di petto di vitello,
- 2 cipolle,
- 2 carote,
- 4 patate,
- 100 gr di margarina,
- 4 cucchiai di latte.

Cuocere la carne in acqua salata per circa 2 ore.

Aggiungervi quindi le cipolle, le carote e le patate mondiate e tagliate a pezzetti.

Far cuocere il tutto per altri 30 minuti, togliere la carne, affettarla, mantenerla in caldo.

Frullare il fondo di cottura e rimetterlo al fuoco con la margarina (o burro) e il latte, rimestando in continuazione.

Servire il puré ben caldo con la carne.