

CASSERUOLA DI VITELLO

Ingredienti per 4 persone:

- 1 kg di fettine di spalla di vitello,
- burro,
- sale,
- pepe,
- 2 cipolle,
- 1 cucchiaino di conserva di pomodoro,
- 1/2 bicchiere di whisky,
- maggiorana,
- rosmarino,
- timo,
- prezzemolo,
- salvia.

Passare nella farina le fettine di vitello e cuocerle in padella con burro.

Salare, pepare e unire le cipolle affettate.

Quando le cipolle saranno lucide e trasparenti, aggiungere 1 cucchiaino di conserva di pomodoro sciolta nel whisky.

In una teglia disporre una manciata di erbe fresche tritate e versarvi sopra la carne col suo intingolo.

Cuocere coperto a forno medio (120°) per circa 90 minuti.

Servire caldo.