

# ARROSTO ALLE CIPOLLE

Ingredienti per 4 persone:

- 1 arrosto di vitello arrotolato
- olio d'oliva
- burro
- aromi
- sale
- pepe
- 2 cipolle
- vino bianco
- brodo

Cuocere l'arrosto con olio, burro, aromi, sale e pepe in forno caldo a 200 gradi per 75 minuti.

Far appassire le cipolle affettate al velo con olio e burro, spruzzarle con vino e brodo, salarle e cuocerle pianissimo finché il fondo sarà asciugato.

Disporle sull'arrosto affettato e servire.