

ARROSTO DI VITELLO 1

Ingredienti per 4 persone:

- 800 g di vitello
- rosmarino
- timo
- pepe
- sale
- burro

Cospargere la carne di un trito di timo, rosmarino, sale e pepe; farla rosolare da tutti i lati, a fuoco vivo, in un tegame appena unto di burro.

Chiudere il tegame e far cuocere in forno caldo per circa 40 minuti.

Servire l'arrosto, caldo o freddo, tagliato a fette.