

ARROSTO DI VITELLO AL LIMONE

Ingredienti per 4 persone:

- 500 g di noce di vitello
- limone
- olio d'oliva
- sale
- pepe

Marinate la carne per tre ore in olio sbattuto con il succo di limone, sale e pepe.
Rosolate il vitello nella marinata, allungate con un po' d'acqua e portate a cottura.
Tagliate la carne a fette, fate restringere il sugo e servitelo a parte.