

ARROSTO DI VITELLO AL PEPERONCINO

Ingredienti per 4 persone:

- 800 g di fesa di vitello
- 1 cipollina
- 1 spicchio di aglio
- 25 g di conserva di pomodoro
- 1/2 bicchiere di olio d'oliva
- sale

Versate mezzo bicchiere di olio in una casseruola, scaldate, aggiungete la cipollina tritata e la carne; fate insaporire rigirando spesso per 1/4 d'ora.

Aggiungete il peperoncino spezzettato, salate.

Versate sulla carne la conserva diluita in una tazza di acqua calda, coprite e cuocete a fuoco medio per 3/4 d'ora.

Tagliate l'arrosto a fette e nappatele con il sugo di cottura.