
ARROSTO DI VITELLO AL VINO ROSSO

Ingredienti per 4 persone:

- 800 g di petto di vitello
- 70 g di burro
- 1 bottiglia di vino rosso
- 12 cipolline
- sedano
- carota
- farina
- sale
- pepe

Soffriggete la carne tagliata a pezzi nel burro e quando ha preso colore cospargetela con un po' di farina.

Mescolate, versate il vino, salate e pepate.

Aggiungete un gambo di sedano, una carota a fettine, e le cipolline.

Coprite e cuocete, il liquido deve sobbollire, per un'ora e mezzo.

Sistemate la carne al centro di un piatto da portata, frullate la salsa e versatela sullo spezzatino.