
ARROSTO DI VITELLO AL WHISKY

Ingredienti per 4 persone:

- 1 pezzo di carne di vitello (pezzi da 800 g)
- 1 limone
- 1/2 bicchiere di whisky
- 2 spicchi di aglio
- salvia
- origano
- timo
- sale
- pepe

Strofinare con forza il pezzo di carne con gli spicchi di aglio e il succo del limone; lasciare assorbire per circa un quarto d'ora, dopodichè ristrofinare il pezzo di carne con la salvia, l'origano e il timo. Portare a temperatura una casseruola finché non abbia raggiunto il giusto grado di calore, sistemarvi la carne, farla rosolare da ambo le parti, aggiungere 2 mestoli di acqua e chiudere con il coperchio. Lasciare cuocere per circa 40 minuti.