

ARROSTO DI VITELLO ALLA SENAPE

Ingredienti per 4 persone:

- 900 g di noce di vitello
- 1 vasetto di senape piccante
- 25 cl di panna
- 40 g di burro
- sale

Spalmate accuratamente la carne con la senape e lasciatela riposare alcune ore.

In una pentola da arrosto sciogliete il burro, mettete la carne, salate appena e versate la panna.

Cuocete in forno caldo un'ora e mezza a 150°C.

Tagliate a fette e coprite con la salsa.

Servite con purè di patate.