

STINCO AL FORNO

Ingredienti:

- 50g. di burro,
- 3 cucchiaini di olio,
- uno spicchio di aglio,
- un rametto di rosmarino,
- 2-3 foglie di salvia,
- stinco di vitello,
- sale,
- pepe,
- vino bianco.

Fate dorare in una casseruola ovale, con 50g. di burro e 3 cucchiaini di olio, uno spicchio di aglio, un rametto di rosmarino, 2-3 foglie di salvia. Adagiatevi lo stinco di vitello, fatelo colorire, salate, pepate e spruzzate di vino bianco. Trasferite in forno e cuocete lo stinco per 150 minuti, spruzzandolo ogni tanto di vino bianco.