

VITELLO ALL'OSTRICA

Ingredienti per 6 persone:

- 600g. di carne di vitello,
- 2 limoni,
- 4 cucchiaini di olio,
- 30g. di burro,
- sale e pepe.

Scegliete un pezzo di vitello magro, mettetelo in un tegame ove entri giusto, conditelo con sale e pepe, l'olio e il succo di un limone e mezzo. Mettete un foglio di carta oleata con olio sopra il tegame, chiudete mettendo un leggero peso sul coperchio e fate cuocere a fuoco moderato per un'ora.
Al momento di servire affettate la carne e coprite con il sugo.