

ARROSTO AL LATTE DI PATRIZIA



di: utenteinvoglia

Ingredienti

- sale
- cipolla
- latte
- sedano
- carota
- alloro
- arista di maiale

Come si prepara

Far soffriggere il trito di odori e rosolare bene la carne, coprirla interamente con il latte, aggiungere l'alloro, salare e lasciare cuocere per un'ora circa.

Deve bollire piano e alla fine il latte deve risultare dorato e a piccoli grumi.

Far raffreddare la carne e tagliarla, coprire con la crema di latte ottenuta.

Difficoltà: 2

Tempo: 70

Gradimento: 4

Tags

ricette utenti, inverno, carne, arrostiti, Arrosto, arrosto al latte