

ARROSTO AL PEPE VERDE E ROSA

Ingredienti

- 1 dado da brodo
- sale
- burro (50gr)
- pepe rosa (20gr)
- pepe verde (20gr)
- panna da cucina (150ml)
- fesa di vitello (800gr)

Come si prepara

Preparate la carne, o fatela preparare dal vostro macellaio, tagliando una tasca al centro e riempiendola con metà del pepe, poi legatela con uno spago da cucina.

Mettete la carne in una casseruola e fatela rosolare con il burro per una decina di minuti, a fuoco medio.

Salate e aggiungete il brodo, ottenuto sciogliendo un dado in 200 ml di acqua, proseguendo la cottura per circa un'ora e un quarto, avendo cura di rivoltare la carne di tanto in tanto.

A fine cottura unite la panna e il pepe rimasto, lasciando sul fuoco ancora per qualche minuto, fino a quando il sugo si sarà rappreso.

Affettate la carne e disponetela sul piatto di portata, quindi irrorate con il sugo e servite.

Difficoltà: 3

Tempo: 30

Gradimento: 4

Tabella nutrizionale

Valore energetico	176 kcal 737 kJ
-------------------	--------------------

Tags

afrodisiache, spezie, carni bianche, carne, carni arrosto, pepe, Arrosto al pepe verde e rosa

