

ARROSTO DI VITELLO ALL'UOVO

Ingredienti

- olio extravergine d'oliva (un cucchiaino)
- un dado da brodo
- sale
- un limone
- burro (50g)
- aceto (10ml)
- un uovo
- fesa di vitello (600g)

Come si prepara

In una teglia che possa contenere bene l'arrosto, fate soffriggere il burro e una cucchiata d'olio.

Sbattete l'uovo, salatelo e passateci la carne, poi mettetela nella teglia e rosolatela da tutte le parti a fuoco vivace.

Se nel piatto vi è rimasto dell'uovo passateci ancora una volta la carne e rosolatela nuovamente, aggiustando di sale.

Preparate del brodo, facendo sciogliere un dado in 500 ml di acqua bollente e, di tanto in tanto aggiungetelo alla carne, proseguendo la cottura.

Quando sarà diventata tenera, ci vorrà almeno un'ora, irroratela con il succo di limone filtrato, al quale avrete unito un cucchiaino di aceto.

Lasciate evaporare il tutto a recipiente scoperto.

Togliete la carne dal tegame, tagliatela a fettine sistemandola su un piatto di portata, nappatela con il suo sughetto caldo e servite subito.

Difficoltà: 3

Tempo: 90

Tags

carne, carni arrosto, Arrosto di vitello all'uovo

