ARROSTO AL LATTE

Ingredienti per 4 persone:

- 1/2 kg di sottonoce di vitello,
- 1/2 l di latte,
- 300 g di patate,
- 20 g di burro,
- 2 foglie di alloro,
- 1 carota,
- sedano,
- basilico,
- sale.

Soffriggere nel burro la carota, il sedano, l'alloro e il basilico tritati.
Unire la carne e farla dorare, salare, coprirla con il latte e cuocere per 1 ora.
Aggiungere le patate tagliate a pezzi e cuocere per un'altra 1/2 ora.
Tagliare l'arrosto a fette, coprirlo con la salsa di cottura e contornare con le patate.