ARROSTO AROMATICO

Ingredienti per 4 persone:

- 800 g di carne di vitello,
- 600 g di zucchine,
- 1 cipolla,
- 1 bicchiere di vino bianco,
- brodo,
- 1 mazzetto di prezzemolo,
- 1 mazzetto di basilico,
- 1 cucchiaino di semi di finocchio,
- olio,
- burro.

Rosolare la carne in olio e burro.
Unire la cipolla e farla appassire, bagnare con il vino e far evaporare.
Cuocere lentamente unendo poco alla volta un po' di brodo caldo.
Tagliare a bastoncini le zucchine, rosolarle in olio e burro e unirle alla carne quando sarà a metà cottura.
Unire gli aromi e terminare la cottura.