ARROSTO DI VITELLO CLASSICO

Ingredienti per 4 persone:

- 800 g di fesa di vitello
- 4 cucchiai di olio d'oliva
- 50 g di burro
- 1 cipolla
- noce moscata
- brodo
- sale

Scaldate olio e burro, insaporitevi la carne per 1/4 d'ora continuando a rigirarla perché colorisca bene da tutte le parti.
Salate e aggiungete un pizzico di noce moscata.
Coprite e cuocete per 3/4 d'ora aggiungendo se occorre del brodo caldo.
Appena pronto tagliate l'arrosto a fette, copritelo con il suo sugo e servite.