
ARROSTO DI VITELLO COMPOSTO

Ingredienti per 4 persone:

- 800 g di fesa di vitello
- 50 g di burro
- 25 cl di vino
- 500 g di erbe
- 1 confezione di formaggio a fettine
- sale
- pepe
- 4 cucchiaini di olio d'oliva

Scaldate quattro cucchiaini di olio e metà burro, insaporitevi la carne per 1/4 d'ora, salate e poi versatevi il vino; cuocete coperto per 3/4 d'ora.

Intanto lessate le erbe, tritatele e insaporitele nel burro.

Tagliate l'arrosto a fette senza staccarle alla base.

Tra una e l'altra mettete un po' di erbe e una fettina di formaggio.

Tenete in forno fino a quando il formaggio si è sciolto.