ARROSTO DI VITELLO CON LE OLIVE

Ingredienti per 4 persone:

- 600 g di fesa di vitello
- 100 g di olive verdi snocciolate
- 4 filetti d'acciughe
- 4 cucchiai di olio d'oliva
- 1 mestolo di brodo
- sale

In una casseruola mettete 4 cucchiai d'olio d'oliva e quando è caldo unitevi la carne legata.
Lasciatela rosolare bene da tutte le parti poi aggiungete le acciughe tritate, le olive e un mestolo di brodo caldo, salate.
Cuocete a fuoco basso per un'ora.
Servite l'arrosto a fette con il suo sugo.