

ARROSTO IN AGRODOLCE

Ingredienti per 4 persone:

- 500 g di bollito di vitello
- 2 cipolle
- 1 porro (parte bianca)
- alcuni cucchiaini di passata di pomodoro
- 1 cucchiaino di aceto di vino
- 1 bicchiere di brodo
- 1 pizzico di zucchero
- 3 cucchiaini di olio d'oliva
- 20 g di burro
- sale
- prezzemolo tritato

Sbucciare e tagliare a rondelle le cipolle e il porro mondato e lavato.

Far appassire il tutto in una casseruola con 3 cucchiaini d'olio, 20 g di burro e 1 pizzico di zucchero, salare, pepare e versare il brodo, l'aceto e la passata di pomodoro; coprire e far sobbollire per 20 minuti.

Affettare la carne, metterla nella casseruola, farla insaporire con la salsa per 10 minuti e cospargere di prezzemolo tritato.