MAGATELLO IN SALSA ROSSA

Ingredienti per 4 persone:

- 1 magatello di vitello da 700 gr,
- 50 gr di burro,
- sale,
- pepe,
- 1 bicchiere di vino rosso,
- 300 gr di pomodori pelati,
- rosmarino,
- salvia,
- 1/4 di panna.

In una padella fate sciogliere un poco di burro, quindi unite la carne e fatela rosolare bene da ambo le parti.
Regolate di sale e pepe e unite un bicchiere di vino rosso.
Quando il vino è evaporato, aggiungete i pomodori e un poco di panna e fate cuocere il tutto a tegame incoperchiato per circa una quarantina di minuti a fuoco abbastanza moderato.
Quando la cottura volge al termine, potrete unire anche un rametto di rosmarino e una foglia di salvia.
A cottura ultimata disponete il magatello sul piatto di portata e ricopritelo con il suo sugo di cottura.
Servite subito.