ARROSTO IN DOLCEFORTE

Ingredienti per 4, 6 persone:

- 800 gr di fesa di vitello,
- 1 spicchio d'aglio,
- 1 cipolla,
- 1/2 bicchiere di olio di oliva,
- 1/2 bicchiere di aceto,
- 2 dl di panna,
- 1 cucchiaino di origano,
- sale.

Per la presenza della panna è un piatto molto nutriente, adatto ad appetiti robusti.
L'accompagnamento ideale: verdure al vapore o un'insalata verde.
Praticate alcune incisioni nella carne e infilatevi dei filetti di spicchio d'aglio.
Tagliate sottile la cipolla e fatela rosolare nell'olio a fuoco moderato.
Aggiungete la carne e fatela colorire da ogni lato, poi salatela, bagnatela con l'aceto, coprite e fate cuocere per mezz'ora circa.
Spolverizzate la carne con l'origano, bagnate con la panna e fate cuocere, sempre coperto e a fuoco moderato, per un'altra mezz'ora controllando di tanto in tanto che la panna non si sia tutta asciugata (in questo case bagnate con qualche cucchiaiata di acqua calda o brodo).
A cottura ultimata lasciate riposare la carne qualche minuto, tagliatela a fette e servitela con il sugo di cottura.