VITELLO ALL'OSTRICA

Ingredienti	per	6	persone:
-------------	-----	---	----------

- 600g. di carne di vitello,
- 2 limoni,
- 4 cucchiai di olio,
- 30g. di burro,
- sale e pepe.

Scegliete un pezzo di vitello magro, mettetelo in un tegame ove entri giusto, conditelo con sale e pepe, l'olio e il succo di un limone e mezzo. Mettete un foglio di carta oleata con olio sopra il tegame, chiudete mettendo un leggero peso sul coperchio e fate cuocere a fuoco moderato per un'ora.

Al momento di servire affettate la carne e coprite con il sugo.

http://www.ristoreggio.it Realizzata con Joomla! Generata: 3 July, 2025, 13:17