

ARROSTO AL LIMONE

Ingredienti:

700 gr di magatello di vitello,
70 gr di margarina,
2 cucchiaini di olio d'oliva,
1/2 bicchiere di vino bianco,
brodo,
rosmarino,
sale,
2 tuorli,
succo di limone,
prezzemolo.

Fate rosolare la carne con la margarina e l'olio.

Quando avrà preso un bel colore dorato, aggiungete il vino bianco e successivamente il brodo caldo, salate ed unite del rosmarino.

A cottura ultimata, tagliate l'arrosto a fettine sottili e disponetele su un piatto di portata caldo.

A parte sbattete i tuorli d'uovo leggermente salati con il succo di limone e versateli nel sugo di cottura.

Mescolate, aggiungete poco prezzemolo tritato finemente e versate la salsa ottenuta sopra l'arrosto.