ARROSTO ALLA CREMA

Ingredienti per 6 persone:

- 800 g di noce di vitello
- 75 g di burro
- 2 bicchieri di panna
- 2 bicchieri di vino bianco
- 1 carota
- 1 sedano
- cipolla
- alloro
- timo
- maggiorana
- salvia
- pepe
- sale

Mettere la noce di vitella in pentola con il burro e un trito di carota, sedano, cipolla, le erbe aromatiche, pepe e sale.
Rosolare a fuoco vivo, spruzzare di vino e farlo evaporare.
Unire la panna e cuocere, coperto, per 2 ore.
A cottura ultimata levare la carne dalla pentola e affettarla.
Passare il fondo di cottura al setaccio e versarlo sulle fette di arrosto.
Servire subito.