

ARROSTO ALLA MENTA

Ingredienti per 4 persone:

- 750 g di scamone di vitello
- 150 g di yogurth
- menta fresca
- 1 carota
- 1 cipolla
- 40 cl di brodo
- sale
- pepe

Mettere la carne in 1 casseruola, unire la carota e la cipolla mondiate, lavate e spezzettate, aggiungere il brodo e far cuocere, girando ogni tanto la carne, per 75 minuti, semicoperto.

Alzare la fiamma e far asciugare il sugo, rosolare la carne nel condimento rimasto, spegnere il fuoco e tenere l'arrosto in caldo.

Recuperare carota e cipolla e passarle al setaccio, poi mescolarle con lo yogurth e la menta lavata e tritata; salare e pepare.

Affettare l'arrosto e servirlo accompagnato dalla salsa alla menta.