

ARROSTO ALL'ACETO

Ingredienti per 4 persone:

- 800 g di arrosto di vitello
- 50 cl di aceto aromatico
- burro
- olio d'oliva
- sale
- pepe
- rosmarino tritato
- poco brodo

Far marinare per 3 ore l'arrosto di vitello arrotolato con l'aceto aromatico.
Poi rosolarlo in olio e burro e cuocerlo per circa 2 ore coperto, salando, pepando e cospargendolo con rosmarino tritato.
Bagnare con poco brodo caldo.