ARROSTO DELL'ORTOLANO

Ingredienti per 6 persone:

- 1000 g di vitello per arrosto
- 300 g di carote
- 300 g di cipolle
- 300 g di sedano
- 3 cucchiai di olio d'oliva extra-vergine
- 1 bicchiere di vino bianco
- sale
- pepe

Tagliate a pezzetti le verdure e mettetele a soffriggere lentamente in una casseruola, aggiungete poi 1/2 bicchiere di vino. Allargate le verdure e al centro della casseruola mettete la carne fate rosolare e poi unite il restante vino, lasciate evaporare, coprite e mandate a cottura.
Servite con le verdure a pezzi oppure passate al mixer.