

ARROSTO DI VITELLO AL LATTE 1

Ingredienti per 4 persone:

- 500 g di noce di vitello
- farina
- 100 cl di latte
- burro
- olio d'oliva
- sale
- pepe

Infarinate leggermente la carne, rosolatela in poco olio e burro; quando ha preso colore pepate e salate. Copritela a tre quarti con il latte scaldato e cuocete a calore moderato per circa un'ora e mezzo.

Togliete la carne, affettatela.

Fate restringere il sugo di cottura, versatelo sull'arrosto e servite subito.