ARROSTO DI VITELLO ALLE MELE

Ingredienti per 4 persone:

- 800 g di fesa di vitello
- 40 g di burro
- 4 cucchiai di olio d'oliva
- 3 mele verdi
- 2 bicchierini di vino marsala dolce
- sale
- pepe

In un comodo tegame scaldate l'olio e il burro, mettetevi la fesa legata e fatela colorire per un 1/4 d'ora da tutte le parti.
Versate il marsala e cuocete coperto per 3/4 d'ora.
Salate, pepate.
A metà cottura aggiungete le mele sbucciate e tagliate a cubetti, quando sono morbide schiacciatele con il mestolo.
Mescolate bene.
Tagliate l'arrosto e nappatelo con il suo fondo di cottura alle mele.
Servite.