ARROSTO DI VITELLO ALLE NOCI

Ingredienti per 4 persone:

- 800 g di fesa di vitello
- 50 g di burro
- 50 g di gherigli di noci spellati
- 1 limone
- 1 bicchiere di panna
- 1 bicchiere di brodo
- sale
- pepe
- olio d'oliva

Insaporite per 1/4 d'ora la carne nel burro e in quattro cucchiai di olio; rigiratela spesso per farla colorire uniformemente.
Aggiungete i gherigli di noci tritati, il succo di limone passato, la panna e il brodo.
Salate, pepate.
Coprite e cuocete per 3/4 d'ora badando che la carne non attacchi sul fondo.
Caso mai aggiungete del brodo caldo.
Tagliate la fesa, frullate il sugo e nappate le fette.
Servite.