ARROSTO DI VITELLO ALLE OLIVE

Ingredienti per 6 persone:

- 800 g di noce di vitello
- 200 g di olive verdi snocciolate
- 2 cucchiai di olio d'oliva
- 50 g di burro
- 1 carota
- 1 costa di sedano
- 1 cipolla
- 1 bicchiere di vino bianco secco
- rosmarino
- sale
- pepe

Lardellate la carne con le olive tagliate a metà e legatela con lo spago bianco da cucina.
In un tegame scaldate olio e burro, insaporitevi cipolla, carota, rosmarino e sedano tritati.
Quando hanno preso colore unite la carne, rosolatela da tutte le parti e bagnatela con il vino.
Lasciate evaporare.
Salate e pepate.
Continuate la cottura a fuoco basso per circa un'ora girando ogni tanto l'arrosto e bagnandolo, se necessario, con un po' d'acqua calda o di brodo.
Quando è pronto toglietelo dal tegame, lasciatelo riposare 10 minuti, slegatelo e tagliatelo a fette.
Passate il sugo di cottura al mulinetto: se fosse troppo denso diluitelo con un po' di brodo; se troppo liquido unite una noce di burro infarinata.
Nappate la carne.