

SECONDI DI CARNE

Arrosto in dolceforte

Tradizione: Piemonte

DOSI

4 persone

Ingredienti per 4 persone

Fesa di vitello	800 g
Aglio	1 spicchio
Cipolla	1
Olio d'oliva	1/2 bicchiere
Aceto di vino	1/2 bicchiere
Panna	20 cl
Origano	1 cucchiaino
Sale	

Preparazione

- 1 Per la presenza della panna è un piatto molto nutriente, adatto ad appetiti robusti. L'accompagnamento ideale: verdure al vapore o un'insalata verde.
- 2 Praticate alcune incisioni nella carne e infilatevi dei filetti di spicchio d'aglio. Tagliate sottile la cipolla e fatela rosolare nell'olio a fuoco moderato.
- 3 Aggiungete la carne e fatela colorire da ogni lato, poi salatela, bagnatela con l'aceto, coprite e fate cuocere per mezz'ora circa.
- 4 Spolverizzate la carne con l'origano, bagnate con la panna e fate cuocere, sempre coperto e a fuoco moderato, per un'altra mezz'ora controllando di tanto in tanto che la panna non si sia tutta asciugata (in questo caso bagnate con qualche cucchiata di acqua calda o brodo).
- 5 A cottura ultimata lasciate riposare la carne qualche minuto, tagliatela a fette e servitela con il sugo di cottura.