



(<https://www.ricetteregionali.net/>)

Vitello al forno



4 Persone

secondi Categoria

media Difficoltà

3 ore Tempo

Attrezzatura : **tegame, pirofila**

Ingredienti

- 800 gr di punta di vitello
- 100 gr di lardo
- 1 cipolla
- 1 carota
- 1 gambo di sedano
- prezzemolo
- rosmarino
- salvia
- olio extravergine d'oliva
- 1/2 bicchiere di vino bianco
- brodo
- cannella
- sale
- pepe

Preparazione Vitello al forno

Passo 1.

Preparate un trito con lardo, cipolla, carota, sedano, prezzemolo, rosmarino e salvia.

Passo 2.

Fate soffriggere il trito, ed aggiungete quindi la carne e fate sfumare con il vino bianco.

Passo 3.

Aggiungete un po' di brodo, cannella, sale e pepe a piacere.

Passo 4.

Mettete quindi il tutto in una pirofila e fate cuocere in forno a 160° per circa 2 ore, aggiungendo del brodo se necessario.

Passo 5.

Una volta completata la cottura, tagliate la carne a fette e servitela con il sugo di cottura.

Note

- ✓ **Nazionalità:** Italiana
- ✓ **Pubblicata:** 01/10/2015
- ✓ **Calorie:** 0 a porzione
- ✓ **Rating:** 4.0 (1 review)
- ✓ **Autore:** Carmelo Scuderi (<https://www.facebook.com/ricetteregionali>)