



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

## **Rosticciata di carne e patate**



**4** Persone

**secondi** Categoria

**facile** Difficoltà

**45 minuti** Tempo

Attrezzatura : **2 padelle, pentola, piatto da portata**

### **Ingredienti**

- 600 g di carne di vitello a fette
- 180 g di burro
- 1 cipolla
- 4 foglie di alloro
- 1,5 kg di patate
- 1 ciuffetto di prezzemolo
- 1 pizzico di maggiorana
- Sale
- Pepe

## **Preparazione Rosticciata di carne e patate**

### **Passo 1.**

Lessate le patate intere in abbondante acqua, quando saranno cotte al dente, pelatele, tagliatele a fette e fatele rosolare in una padella con 90 g di burro, fino a che non saranno dorate.

### **Passo 2.**

Fate rosolare in una seconda padella, la cipolla tritata nel rimanente burro, aggiungete la carne e fatela insaporire.

### **Passo 3.**

Unite le patate alla carne e aggiungete qualche foglia di alloro e un pizzico di maggiorana.

### **Passo 4.**

Fate insaporire il tutto.

### **Passo 5.**

Sistamate le fettine di vitello e le patate, su un piatto da portata e spolverate con prezzemolo tritato.

### **Passo 6.**

Servite caldo.

## Note

- ✓ **Nazionalità:** Italiana
- ✓ **Pubblicata:** 18/03/2016
- ✓ **Calorie:** 0 a porzione
- ✓ **Rating:** 4.0 (1 review)
- ✓ **Autore:** Carmelo Scuderi (<https://www.facebook.com/ricetteregionali>)