

## Arrosto di vitello al latte



### Ingredienti:

700 g circa manzo legato per arrosto

1 cipolla

1 carota

250 ml latte ( di mucca , soia, etc. )

1 spicchio d'aglio

farina q.b.

sale, pepe, salvia, rosmarino

Mettete nella pentola 1/2 cucchiaino d'olio di oliva e l'aglio schiacciato. Coprite con Magic Cooker e scaldate sul fornello grande a fiamma alta 1 minuto.



Togliete l'aglio e mettete la carne infarinata leggermente.



Coprite e cuocete 1 minuto a fiamma alta per parte. Prima di alzare il coperchio spostate la pentola dal fornello e aspettate 30 secondi per abbassare i vapori.

Nel frattempo frullate il latte con la cipolla, la carota, sale, pepe, salvia e rosmarino.



Una volta rosolata la carne aggiungete il frullato.



Coprite e cuocete 1 minuto a fiamma alta, poi circa 45 minuti a fiamma bassa questa volta sul fornello piccolo. Spegnete il fuoco e lasciate riposare coperto 5 minuti. Tagliate a fette e servite con la sua salsa.



Buon appetito con Magic Cooker!

Ricetta fatta da Eliza Sestov.