

VITELLO ARROSTO E PATATE NOVELLE



INGREDIENTI :

1 KG DI POLPA DI VITELLO,

CIPOLLA

2/3 CAROTE,

1 GAMBO DI SEDANO,

2/3 RAMETTIDI ROSMARINO,

SALE,PEPE,

1 TAZZA DI OLO,

2 BICCHIERI DI VINO,

ACQUA E DADO VEGETALE

ESECUZIONE: TRITATE LA CIPOLLA LA CAROTA E ILSEDANO METTETE NELLA CASSER...UOLA IL TRITO ,IL ROSMARINO,OLIO,E LA CARNE,COPRITE CON IL COPERCHIO MAGIC COOKER. FAR ROSOLARE LA CARNE A ...FUOCO ALTO PER 3/4 MINUTI SU ENTRAMBI I LATI, PRIMA DI GIRARLA TOGLIETE LA PENTOLA DAL FUOCO. AGGIUNGERE IL VINO BIANCO SALE PEPE 1 DADO E L'ACQUA FINO A RAGGIUNGERE LA META' DELLA CARNE .CUOCERE A FUOCO ALTO PER 10 MINUTI DOPO ABBASSARE LA FIAMMA E CONTINUARE LA COTTURA A FUOCO MEDIO X CIRCA TRENTA MINUTI (A SECONDA LA GRANDEZZA DELLA CARNE).A COTTURA ULTIMATA FAR INTIEPIDIRE LA CARNE AFFETTARLA E CONDIRE CON IL FONDO DI COTTURA.IMPIATTATE E BUON APPETITO

RICETTA DI :EMILIE ROSE