



Arrosto di vitello alle mele



Ingredienti per 4 persone

800 g	Noce di vitello
500 g	Mele renette
70 g	Burro
n° 1	Cucchiaino di miele
n° 1	Bicchiere di vino bianco
n° 1	Cipolla
q.b.	Sale
q.b.	Pepe

Preparazione

1. Legare la carne con dello spago da cucina e adagiarla in una teglia con metà del burro, sale e pepe.
2. Cuocere in forno moderato per circa un'ora.
3. Sbucciare le mele ed eliminare il torsolo.
4. Tagliare le mele a spicchi.
5. Metterle in una padella con il vino bianco e il miele.
6. Cuocere per circa 10 minuti.
7. Disporre le mele con il relativo sciroppo su un piatto da portata, facendone un letto su cui adagiare la carne già tagliata a fette e ricomposta come se fosse intera.
8. Rimettere la pentola sul fuoco e staccare il fondo di cottura bagnandolo con un bicchiere di acqua.
9. Aggiungere la cipolla e fare cuocere dolcemente per 10 minuti.
10. A cottura ultimata aggiungere il burro rimasto.
11. A questo punto versare la salsa calda sulla carne e servire.