

# Arrosto Al Latte

Soffriggere nel burro la carota, il sedano, l'alloro e il basilico tritati. Unire la carne e farla dorare, salare, coprirlo con il latte e cuocere per 1 ora. Aggiungere le patate tagliate a pezzi e cuocere per un'altra 1/2 ora. Tagliare l'arrosto a fette, coprirlo con la salsa di cottura e contornare con le patate.

## Ingredienti

500 G Sottonoce Di Vitello  
50 Cl Latte  
300 G Patate  
20 G Burro  
2 Foglie Alloro  
1 Carota  
Sedano  
Basilico  
Sale

## Note

Preparazione: 60 minuti.