

Arrosto Alle Olive

Mettete il girello in infusione con olio, limone, sale e pepe per una notte intera. Dopodich? fate dei buchi nella carne e metteteci dentro le olive snocciolate e il prosciutto. Sistemate in una padella con olio, burro, cipolla tritata, odori, il succo di 2 limoni, sale, pepe e lasciate cuocere per 3 ore.

Ingredienti

1000 G Girello Di Vitello

100 G Prosciutto Cotto

100 G Olive Nere

2 Limoni

Olio D'oliva

Burro

Cipolla

Odori

Sale

Pepe

Note

Preparazione: 180 minuti.