



## SECONDI PIATTI DI CARNE

### Vitello brasato alla greca

#### INGREDIENTI:

1 kg di noce di vitello.  
3 etti di olive verdi alla calce.  
6 gambe di sedano tritate.  
Un mazzetto di maggiorana.  
3 foglie di alloro.  
8 grani di pepe verde.  
1/2 bicchiere d'olio extravergine d'oliva.  
1/2 l di vino bianco secco.  
Brodo di carne.  
Sale.

#### PREPARAZIONE

Fate marinare nel vino per circa dodici ore la carne con il pepe, l'alloro, il sedano tritato e le foglie di maggiorana. Mettete successivamente il tutto a cuocere lentamente, aggiungendo le olive (snocciolate e tritate) e l'olio. Bagnate, se necessario, con il brodo. A cottura ultimata togliete la carne e passate al setaccio il sedano, le olive e la maggiorana in modo da ottenere una salsa che cospargerete sul vitello affettato.

Vitello brasato alla greca | 1