



FILETTO DI VITELLO ALLE MELE E CASTAGNE



Ingredienti

600 g filetto di Vitello

2 mele renette

200 g castagne bollite e pelate

1 bicchiere di vino bianco

1 cipolla

Rosmarino, salvia, olio evo, sale, pepe

Procedimento

1. Rosola la carne legata con olio, cipolla, rosmarino e salvia.
2. Sfuma con vino bianco.
3. Aggiungi mele a cubetti e castagne.
4. Copri e cuoci a fuoco lento per 20 min. con olio e/ o una piccolo noce di burro delattosato.
5. Taglia a fette e servi con il fondo di cottura.