



## Rosto alla Salsa

Salçalı Rosto



1 kg rosto di vitello (circa 5 pezzi)  
2 cipolle  
2 spicchid'aglio  
1 cucchiaio salsa di pomodoro  
Mezzo cucchiaio salsa di pepe  
4 cucchiali olio vegetale  
Mezzo cucchiaino di pepe nero  
1 cucchiaino di sale  
1,5 bicchierid'acqua

- # Nella padella si mette olio vegetale e si inserisce sul fuoco medio.
- # Dopo aver riscaldato si filano i pezzi di carne. Si arrossiscono tutti e due facciate finche cambiano i colori.
- # Dopo si prendono in un vassoio di forno.
- # Poi le cipolle tagliate si buttano nel olio caldo in padella e si arrossiscono bene.
- # Dopo si aggiungo gli altri materiali i nsime con un bicchiere d'acqua poi si bollisce per una schiumata.
- # La miscelata di salsa si svuota sopra di carne. Sopra si vassoio si coperta foglio alluminio.
- # Si cucina nel forno riscaldato a 185 gradi circa per 75 minuti.

Nota: Questa ricetta si puo cucinare anche nel padella con coperchio.