

## Stinco di vitello al forno



Per 5/6 persone

Mettere lo stinco di vitello in una casseruola condito con sale e olio, aggiungere acqua fino a metà casseruola e coprire bene con carta alluminio.

Cuocere in forno già caldo a 180 gradi.

Nel frattempo, in una ciotola, grattugiare mezzo limone e spremere il succo, mettere del rosmarino, salvia, maggiorana e un bicchiere di vino bianco.

Dopo 2 ore 10 minuti scoprire lo stinco di vitello, aggiungere il contenuto della ciotola e nuovamente infornare scoperto a rosolare, per altri 15 minuti.

Una volta raffreddato tagliare a fettine la carne e far ritirare la maggior parte della salsa di cottura in una piccola pentola.

Scaldare le fettine di carne nella casseruola con la restante salsa e al momento di servire finire con l'aggiunta della salsa ritirata.