



Ingredienti:

- 800 gr. di arista
- 1 kg. di cipolle
- 1 carota
- 1 costa di sedano
- 1 cipolla
- poco aceto
- 1 cucchiaino di zucchero

Preparazione:

Lessare la carne in un brodo fatto con la carota, il sedano e la cipolla.

Raffreddare e tagliare a fette.

Nel frattempo preparare le cipolle tagliate non troppo sottili. In una casseruola mettere un pò d'olio e rosolare bene le cipolle, salare, aggiungere una quantità di aceto a piacere e lo zucchero.

Portare a termine la cottura e raffreddare.

In un piatto da portata adagiare le fettine di carne, coprirle con le cipolle e servire.