

# Arrosto ai capperi

Le ricette di secondi su RicetteItalia.org

## Per 4 persone:

500 g fesa di vitello legata  
200 g latte  
1 limone  
40 g capperi sotto sale  
olio d'oliva  
sale  
pepe

## Preparazione

In una padella rosolare la carne bene e da tutti i lati. Levarla dalla padella e metterla in una pirofila, salarla e peparla. Pelare al vivo il limone e tagliarlo a fettine. Sciacquare e tritare i capperi. Unire alla carne il latte, il limone, i capperi e mettere in forno caldo a 200 gradi per 30 minuti. Spegnerlo e lasciar riposare l'arrosto per altri 10 minuti. Tagliare la carne a fette sottili e disporle su un piatto da portata. Frullare il fondo di cottura e cospargerlo sulla carne affettata.

[Ricette Italia - Le tue ricette di cucina online.](http://www.ricetteitalia.org)

<http://www.ricetteitalia.org>