

Arrosto al vino

Le ricette di secondi su RicetteItalia.org

Per 4 persone:

600 g fesa di vitello
1 cipolla
2 cucchiari capperi
200 g prosciutto crudo
2 bicchieri vino bianco
olio d'oliva
burro
sale
pepe

Preparazione

Soffriggere nell'olio e nel burro la cipolla tritata. Mettervi l'arrosto e farlo rosolare, aggiungere il vino, salare, pepare e unire i capperi. Prima che l'arrosto sia cotto del tutto, unire i pezzetti di prosciutto. Cuocere fino a che il sugo diventi denso come una crema.

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

<http://www.ricetteitalia.org>