

Arrosto con le prugne

Le ricette di secondi su RicetteItalia.org

Per 4 persone:

600 g fesa di vitello
300 g prugne secche
vino bianco
olio d'oliva
burro
sale
pepe

Preparazione

Tenete a bagno le prugne in acqua tiepida per circa un'ora. In un tegame, con olio e burro mettete la fesa di vitello e fatela ben colorire da ambo le parti; bagnate con un bicchiere di vino, lasciate evaporare; salate, pepate e unite le prugne sgocciolate. Coprite, passate in forno a 200 gradi per circa un'ora.

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

<http://www.ricetteitalia.org>