

# Bracirole di vitello al madera

Le ricette di secondi su RicetteItalia.org

## Per 4 persone:

4 bracirole di vitello  
60 g margarina (o burro)  
1 bicchiere vino madera  
2 cucchiai brodo  
farina  
sale  
pepe

## Preparazione

Scaldare il burro e disporvi le bracirole salate, pepate e leggermente infarinate. Farle dorare e bagnarle con il madera che si dovrà far evaporare completamente.

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

<http://www.ricetteitalia.org>