

Bracirole di vitello con cipolline

Le ricette di secondi su RicetteItalia.org

Per 6 persone:

4 bracirole di vitello
50 g burro
300 g cipolline
8 cetriolini sott'aceto
2 cucchiaini salsa di pomodoro

Preparazione

Far rosolare le bracirole da entrambe le parti nel burro fuso. Aggiungere le cipolline, precedentemente spellate e lessate, i cetriolini tagliati a fettine, la salsa di pomodoro e, se necessario, un po' d'acqua calda. Lasciar cuocere finché il sugo non si sarà addensato. Disporre le bracirole su un piatto da portata, contornare con le cipolline e i cetriolini e versare su tutto il sugo di cottura.

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

<http://www.ricetteitalia.org>