

# Bracioline di panna

Le ricette di secondi su RicetteItalia.org

## Per 4 persone:

900 g fesa di vitello  
100 g burro  
1 tazza panna liquida  
farina  
sale

## Preparazione

Tagliare la carne a fettine, batterle con il batticarne, infarinare, farle rosolare nel burro da entrambi i lati e far cuocere. Poco prima del termine di cottura salare, unire la panna, far insaporire e servire.

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

<http://www.ricetteitalia.org>