

BRANDY PUNCH

Ingredienti per 1 persone:

- 500 g di fesa di vitello legata
- 200 g di latte
- 1 limone
- 40 g di capperi sotto sale
- olio d'oliva
- sale
- pepe

In una padella rosolare la carne bene e da tutti i lati.

Levarla dalla padella e metterla in una pirofila, salarla e peparla.

Pelare al vivo il limone e tagliarlo a fettine.

Sciacquare e tritare i capperi.

Unire alla carne il latte, il limone, i capperi e mettere in forno caldo a 200 gradi per 30 minuti.

Spegnere il forno e lasciar riposare l'arrosto per altri 10 minuti.

Tagliare la carne a fette sottili e disporle su un piatto da portata.

Frullare il fondo di cottura e cospargerlo sulla carne affettata.