

CAPITONE CON FOGLIE DI ALLORO

Ingredienti per 4 persone:

- 300 g di capitone
- 1 mazzo di alloro
- 1/2 limone
- 1 cucchiaio di aceto di vino
- 2 cucchiaini di olio d'oliva extra-vergine
- sale

Mettere il capitone con l'olio in una casseruola e rosolarlo da entrambi i lati.
Aggiungere il limone, l'aceto, il sale e l'alloro.
Coprire e lasciar cuocere.