

BRACIOLINE AL MARSALA

Ingredienti:

- 500g. di carne di vitello,
- farina,
- burro,
- marsala,
- sale e pepe.

Tagliate la carne di vitello, o fatevela tagliare dal macellaio, a fettine sottili che batterete bene, poi infarinatele e fatele rosolare nel burro, unitevi un pò di acqua e lasciate cuocere le bracioline coperte. Alla fine unitevi un pò di marsala e lasciate cuocere scoperto fino a che il vino sia evaporato.