

COSTOLETTE IN SALSA DI CAPPERI

Ingredienti:

- 4 costolette di vitello,
- un uovo,
- pangrattato,
- burro,
- mezza cipolla,
- un cucchiaio di prezzemolo tritato,
- un cucchiaio di capperi,
- mezzo bicchiere di panna,
- uno di brodo.

Impanate le costolette e fatele cuocere in olio e burro, poi toglietele e nel grasso fate rosolare un battuto di cipolla, prezzemolo, una cucchiata di pangrattato e una di capperi tritati grossolanamente, versatevi la panna, il brodo e fate evaporare finché sia densa, poi servite sulle costolette.