

Arrosto Al Vino

Soffriggere nell'olio e nel burro la cipolla tritata. Mettervi l'arrosto e farlo rosolare, aggiungere il vino, salare, pepare e unire i capperi. Prima che l'arrosto sia cotto del tutto, unire i pezzetti di prosciutto. Cuocere fino a che il sugo diventi denso come una crema.

Ingredienti

600 G Fesa Di Vitello
1 Cipolla
2 Cucchiari Capperi
200 G Prosciutto Crudo
2 Bicchieri Vino Bianco
Olio D'oliva
Burro
Sale
Pepe

Note

Preparazione: 50 minuti.