BRACIOLE DI VITELLO AL MADERA

Ingredienti per 4 persone:

- 4 braciole di vitello,
- 60 g di margarina o burro,
- 1 bicchiere scarso di madera,
- 2 cucchiai di brodo anche di dado,
- farina quanto basta,
- sale,
- pepe.

Scaldare il burro e disporvi le braciole salate, pepate e leggermente infarinate.
Farle dorare e bagnarle con il madera che si dovrà far evaporare completamente.