BRACIOLINE ALLA PANNA

Ingredienti per 6 persone:

- 900 g di fesa di vitello,
- 100 g di burro,
- 1 tazza di panna liquida,
- farina,
- sale.

Tagliare la carne a fettine, batterle con il batticarne, infarinarle, farle rosolare nel burro da entrambi i lati e far cuocere. Poco prima del termine di cottura salare, unire la panna, far insaporire e servire.