ARROSTO CON LE PRUGNE

Ingredienti per 4 persone:

- 600 g di fesa di vitello
- 300 g di prugne secche
- vino bianco
- olio d'oliva
- burro
- sale
- pepe

Tenete a bagno le prugne in acqua tiepida per circa un'ora.
In un tegame, con olio e burro mettete la fesa di vitello e fatela ben colorire da ambo le parti; bagnate con un bicchiere di vino, lasciate evaporare; salate, pepate e unite le prugne sgocciolate.
Coprite, passate in forno a 200°C per circa un'ora.