ARROSTO AL VINO

Ingredienti per 4 persone:

- 600 g di arrosto di vitello,
- 1 cipolla,
- 2 cucchiaini di capperi,
- 200 g di prosciutto crudo,
- 2 bicchieri di vino bianco,
- olio,
- burro,
- sale,
- pepe.

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.