BISTECCHE AI CAPPERI DI GIUSEPPINA

Ingredienti per 4 persone:

- bistecche di maiale (o cinghiale),
- rosmarino,
- salvia,
- cipolla,
- scorza di limone,
- olio d'oliva,
- 1 bicchiere di vino,
- prezzemolo,
- aglio,
- capperi,
- acciughe,
- 1 bicchiere di aceto di vino,
- sale.

Far cuocere le bistecche di maiale o di cinghiale con rosmarino, salvia, cipolla, buccia di limone, olio ed un bicchiere di vino.
Quando sono quasi cotte si tolgono gli odori, si aggiunge un trito di prezzemolo, aglio, capperi ed acciughe con un bicchiere di aceto e si termina la cottura, salando opportunamente.