

## Bistecche di maiale

Ingredienti:

8 fettine di maiale da gr.50 cadauna, 1 uovo, pan grattato, olio, 50 gr. di burro, 1 acciuga, 70 gr. di capperi di Gargnano, 1 cucchiaio di prezzemolo, 1 cipolla, farina quanto basta, aceto, brodo

Come si prepara:

mettere in una casseruola il burro e la cipolla tritata, fatela imbiondire e aggiungete l'acciuga sbriciolandola con un cucchiaio di legno, unite i capperi dissalati, un cucchiaio di farina. Aggiungete mezzo bicchiere di brodo, un pizzico di prezzemolo, un po' di succo di limone. Lasciate bollire. Nel frattempo impanate le bistecche con uova e pane grattugiato, soffriggerle in olio, disponetele su un piatto da portata e versatevi sopra la salsa.