



SoloPrimi e non

cucina, viaggi e vacanze da gustare

Fai click sul banner qui sopra, ricette e videoricette cucina, ingredienti...tutto

www.soloprimi.com

<u>nome</u>	<u>tipo_piatto</u>	<u>ing_principale</u>
Braciolo_di_Vitello_di_Madera	Piatti_carne	Vitello

4 -- braciolo di vitello 60 grammi -- margarina (o burro) 1 bicchiere -- vino madera 2 cucchiaini -- brodo -- farina -- sale -- pepe

Scaldare il burro e disporvi le braciolo salate, pepate e leggermente infarinate. Farle dorare e bagnarle con il madera che si dovra' far evaporare completamente.

www.soloprimi.com

Parti da un ingrediente o dal tipo di portata che intendi realizzare. Crea un piatto in pochissimo tempo. Fai click qui sopra.

Inoltre: alberghi, pensioni, campeggi, agriturismo, hotel, country inn, 1-2-3-4 stelle. Cinema, farmacie aperte di turno, farmacia notturna, turni farmacie, CAP, indirizzi. Visita questo sito! Grazie in anticipo per l'interesse dimostrato.

Abruzzo	Basilicata	Calabria	Campania	Emilia Romagna	Friuli Venezia Giulia
Lazio	Liguria	Lombardia	Marche	Molise	Piemonte
Puglia	Sardegna	Sicilia	Toscana	Trentino A. Adige	Umbria
Valle d'Aosta	Veneto				