

# RICETTA DEL GIORNO

## *Costata di manzo con cipolla*

**INGREDIENTI:** *Quattro costate di manzo ben frollate, due cipolle abbastanza grosse, 30 g di burro, 30 g di olio d'oliva, vino bianco, un cucchiaino di farina, pepe, sale.*

**PREPARAZIONE:** Infarinare leggermente le costate. Affettare sottilmente le cipolle e farle imbiondire in una padella larga col burro e l'olio a fuoco lento. Quando le cipolle saranno di color biondo oro adagiare le costate, alzare il fuoco, spruzzarle con un po' di vino bianco, salare e pepare. Quando hanno preso colore da una parte girarle e finire la cottura finché saranno colorite anche dall'altra parte. Mettere le costate in un piatto di portata e servirle con sopra le cipolle.