

SECONDI PIATTI

Braciola di maiale alla senape dolce

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media PREPARAZIONE: 20 min COTTURA: 10 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile

NOTE: + 2 ORE DI MARINATURA



INGREDIENTI

braciola di maiale
cognac
sale
pepe
senape dolce
burro
spinaci
brodo di carne.

PREPARAZIONE

1 Prendete una braciola di maiale per ogni commensale.



2 Marinatela 2 ore nel cognac.



3 Aggiustate di sale e pepe e stendete solo da un lato la senape dolce.



4 Passate in padella con una noce di burro.



5

Cotta la carne, tenetela in caldo, eliminando il burro di cottura.

Quindi mettete in padella un mestolo di brodo di carne e 2 cucchiaini di senape.



6 Stemperatela unendo qualche ricciolo di burro.



7 Stringete la salsa.



8 Preparare il piatto, stendendo un letto di spinaci bolliti e conditi con olio e sale.



9 Adagiatevi la braciola e nappate con la salsa.