

SECONDI PIATTI

Bracirole di maiale al vino

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) PREPARAZIONE: [15 min](#) COTTURA: [20 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



INGREDIENTI

4 bracirole di maiale
1 bicchiere di vino rosso di corpo
semi di finocchio
il succo di 1 limone
sale
pepe
acqua.

PREPARAZIONE

1 Ecco gli ingredienti.



2 Mettete le braciole di maiale in un tegame con un po' d'acqua e sale.



3 Appena sar  evaporta l'acqua, fatele rosolare nel loro grasso, quindi aggiungete il vino e sfumate.



4 Unite abbondanti semi di finocchio e il pepe.



5 Terminate la cottura.



- 6 Disponete le bracirole sul piatto da portata e tenete in caldo.
Nel fondo di cottura delle bracirole aggiungete il succo del limone.



- 7 Versate il fondo che avete ottenuto sulle bracirole e servite.

