

SECONDI PIATTI

Bracirole di maiale al vino

LUOGO: Europa / Grecia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



INGREDIENTI

- 5 bracirole di maiale non molto grasse
- 1 tazza d'olio buono
- 1 tazza di vino bianco secco
- sale
- pepe

PREPARAZIONE

- 1 Salate, pepate le bracirole e mettetele nel tefame per friggerle. Quando saranno rosolate da ambedue le parti aggiungete 1 tazza d'acqua e lasciate bollire lentamente. Quando tutta l'acqua sarà evaporata, versate il vino e coprite le bracirole. Aspettate un minuto e poi servite.