

SECONDI PIATTI

# Bracirole di maiale alla paprika

---

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: bassa    PREPARAZIONE: 20 min    COTTURA: 60 min    COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile

---

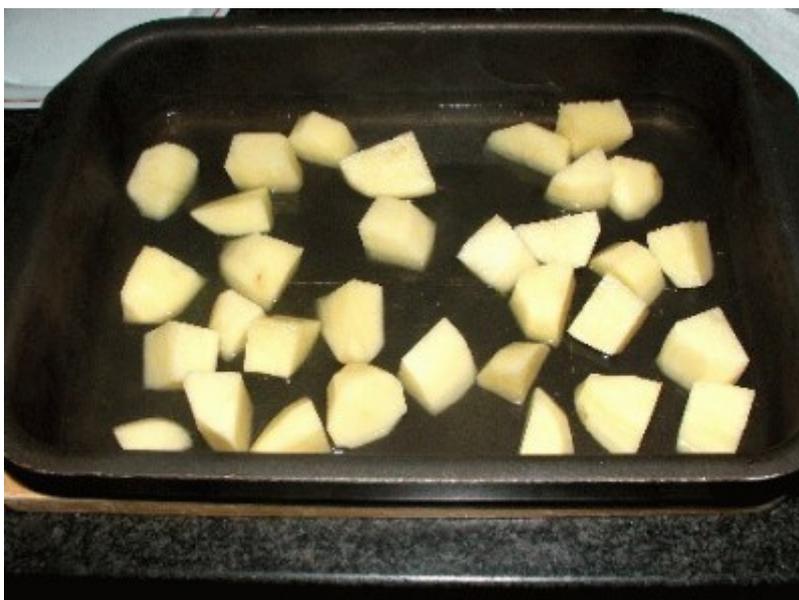
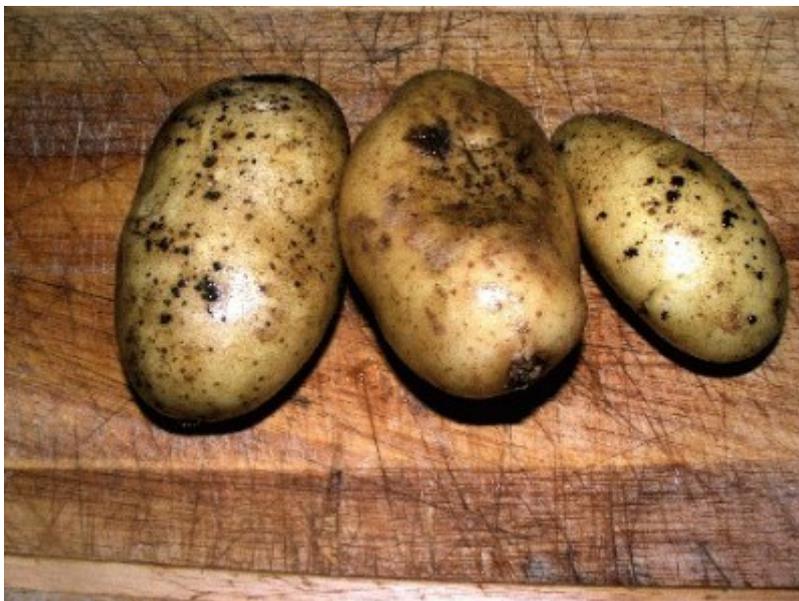


## INGREDIENTI

3 patate medie  
2 bracirole di maiale  
paprika forte  
olio  
sale  
pepe  
panna.

## PREPARAZIONE

- 1 Tagliate a tocchi le patate e infornate con poco brodo e a teglia coperta fin che non risultino a metà cottura.



- 2 Nel frattempo aggiustate di sale e pepe la carne e panatela con abbondante paprika forte, poi saltatela in padella con un filo d'olio, portandola a mezza cottura.



3 Completate queste due cotture, unite le due preparazioni condendo con un po' di panna;

aggiustate di sale e pepe il fondo e aggiungete ancora un po' di paprika. Infornate a 180°C sino a cottura completa.

