

SECONDI PIATTI

Bracirole di maiale alla senape

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) PREPARAZIONE: [20 min](#) COTTURA: [35 min](#) COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



INGREDIENTI

- 4 bracirole di maiale
- 100 g di pangrattato
- poco aglio liofilizzato
- 1 cucchiaino di rosmarino essiccato
- 1 cucchiaino di salvia essiccata
- 1 cucchiaino di timo essiccato
- 2 scalogni
- 70 g di burro
- 1 cucchiaino di senape dolce.

PREPARAZIONE



2 In una ciotola mescolare il pangrattato, l'aglio, il rosmarino, la salvia ed il timo.



3 Passate le bracirole nella panatura.

Affettare sottilmente i 2 scalogni.



4 In un padella fate sciogliere 50 g di burro, unite le bracirole e fatele rosolare per bene.



- 5 Togliete la carne dalla padella, unite il burro rimasto e rosolate lo scalogno a fiamma bassa, quando è ammorbidito unite la senape sciolta in poco acqua.



- 6 Unite la carne, coprite e fate restringere la salsa.



- 7 Servite ben calde.

