

SECONDI PIATTI

## Bracirole di maiale alla senape

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: bassa    PREPARAZIONE: 15 min    COTTURA: 25 min    COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



### INGREDIENTI

- 4 bracirole di maiale non magre
- 3 cucchiaini di senape dolce
- 150 g di pangrattato
- 70 g di burro
- 2 scalogni
- aglio in polvere
- rosmarino
- salvia
- timo
- sale

### PREPARAZIONE

**1** Ecco le bracirole utilizzate per questa ricetta.



2 Preparate la panatura aromatizzandola con aglio, rosmarino, salvia e timo essiccati.



3 Affettate sottilmente i due scalogni.



4 Rosolate le bracirole in 50 g di burro fino a che saranno dorate.





**5** A questo punto, togliete la carne dalla padella.

Aggiungete al fondo di cottura una noce di burro, unite gli scalogni e stufate a fiamma moderata.

Quando lo scalogno sar  stufato, aggiungete al fondo 3 cucchiaini di senape dolce e qualche cucchiaio d'acqua per stemperarla.



**6** Amalgamati tutti gli ingredienti, rimettete la carne in padella e fate ispessire il fondo.



**7** Impiattate le braciole, accompagnandole con la salsina ottenuta dal fondo di cottura.

