

SECONDI PIATTI

Bracirole su letto di salsa alla senape

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media COSTO: basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

- 4 bracirole di maiale
- 2 cucchiari di senape
- 2 cucchiari rasi di parmigiano grattugiato
- 1 bicchiere di latte
- 2 cucchiari di cognac
- 30 g di burro
- 3 cucchiari di farina 00.

PREPARAZIONE

- 1 Incidete in tre punti il grasso che contorna le bracirole per evitare che in cottura si arriccino.



2 Sciogliete e fate leggermente colorare il burro in una padella a fuoco medio.



3 Infarinate per bene la carne e mettetela a soffriggere nel burro, doratela da entrambi i lati e ultimate la cottura.



4 Togliete la carne dalla padella e ponetela al caldo.



- 5 A questo punto aggiungete il cognac, facendolo sfumare.
abbassate la fiamma e aggiungete il latte e la senape, mescolate di tanto in tanto con un
cucchiaino di legno.



6 Aggiungete adesso il parmigiano e continuando a mescolare fate restringere il fondo .



- 7 Distribuite la salsa ottenuta dal fondo di cottura nei piatti di portata, adagiate le bracirole e servite ben calde.



Ricetta per 2 persone.

NOTE