

SECONDI PIATTI

Braciole veloci

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **bassa** PREPARAZIONE: **10 min** COTTURA: **16 min** COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



INGREDIENTI

BRACIOLE DI MAIALE CON L'OSSO circa
200 g ognuno - 4

ROSMARINO rametto - 1

OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA 2-3
cucchiari -

PROSCIUTTO COTTO (se volete un sapore
più deciso usate del guanciale) - 4 fette

FORMAGGIO DOLCE AFFUMICATO 8
fette

SALE

PEPE

PREPARAZIONE

1 Ungere le braciole con l'olio.

Salatele, pepatele e coprite con degli aghi di rosmarino.

Trasferite in una placca da forno foderata di carta forno ed infornate nel forno già caldo a 200°C.



2 Fate cuocere per 8-10 minuti quindi girate le bracioline.



3 Coprite con il prosciutto e con il formaggio.



4 Infornate nuovamente per 5-6 minuti quindi servite.

