

SECONDI PIATTI

Braciole di maiale in padella

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 10 min COTTURA: 20 min COSTO: medio

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



Le **braciole di maiale in padella** sono semplicissime da preparare, ma soprattutto molto veloci e alternative alle braciole alla piastra o al barbeque.

Per preparare la **ricetta** delle braciole di maiale in padella, ti serviranno solo pochi ingredienti semplici, come un buon olio extravergine, una noce di burro e gli aromi freschi come salvia e rosmarino che solitamente si hanno anche in giardino.

Se hai il tempo e vuoi condire le **braciole di maiale** in anticipo, puoi farlo, saranno ancora più gustose, se non hai il tempo, non temere, puoi prepararle anche saltando questo passaggio e saranno comunque ottime.

Ecco altre ricette con carne di maiale che possono

tornarti utili per la tua cena:

[Filetto di maiale](#)

[Arista di Maiale alla pizzaiola](#)

[Arrosto di maiale con castagne](#)

INGREDIENTI

BRACIOLE DI MAIALE CON L'OSSO 4

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 50

gr

BURRO 30 gr

FOGLIE DI SALVIA 4

RAMETTO DI ROSMARINO 2

SPICCHIO DI AGLIO 3

SALE

PEPE

PREPARAZIONE

- 1 Prepara tutti gli aromi che ti servono: lava alcune foglie di salvia e due rametti di rosmarino, sbuccia e taglia l'aglio in due parti. Sistema le braciole in una ciotola capiente con un filo di buon olio extravergine d'oliva, alcune foglie di salvia, gli spicchi d'aglio tagliati in due parti e i rametti di rosmarino. Aggiusta di sale e pepe e copri il tutto, fai riposare per un'ora circa in frigorifero (se non hai il tempo di prepararle in anticipo, potrai condire le braciole al momento di cucinarle).





- 2** Scalda una padella capiente, versa un filo d'olio extravergine d'oliva e un pezzo di burro sul fondo. Una volta che la padella risulta ben calda, sistema le briciole con aglio e aromi nel mix di olio e burro.





3 Cuoci le bracirole per una decina di minuti su un lato, poi girale e cuoci l'altro lato.



4 Aggiusta di sale e pepe, controlla la doratura e, se sufficiente, spegni la fiamma.



5 Le bracirole di maiale in padella sono pronte, non ti resta che servirle subito versandoci sopra anche un po' di olio di cottura. Saranno perfette con contorno di insalata fresca o patatine fritte.



CONSERVAZIONE

Sarebbe meglio consumare le bracirole di maiale appena cucinate.

CONSIGLIO

Puoi preparare le bracirole in padella allo stesso modo aggiungendo del vino bianco o in alternativa anche un buon aceto balsamico. Se utilizzi il vino, versalo appena la carne risulta ben rosolata. Se utilizzi l'aceto balsamico, ti consiglio invece di metterlo a fine cottura.