

SECONDI PIATTI

Bracirole con salsa al vino rosso

di: *Annuella*

LUOGO: *Europa / Italia*

DOSI PER: *4 persone* DIFFICOLTÀ: *media* COSTO: *medio* REPERIBILITÀ ALIMENTI: *facile*



INGREDIENTI

4 bracirole di maiale
50 g di pancetta affumicata
1 cipolla grande
1 cucchiaio raso di farina
3/8 di l di vino rosso secco
1 cucchiaino di maggiorana
sale
pepe.

PREPARAZIONE

1 In una padella rosolate le bracirole di maiale quattro minuti per ogni lato.



2 Aggiungete il sale ed il pepe, finite la cottura e tenete in caldo le briciole.



3 Nello stesso fondo di cottura della carne stufate la cipolla,



4 Aggiungete per addensare il fondo un cucchiaio di farina.



5 A questo punto, aggiungete il vino, una volta sfumato salate ed insaporite con la maggiorana e la pancetta.



6 Rimettete le braciolo nella padella ed insaporite per qualche minuto.



7 Disponete le braciolo in un piatto da portata con il loro fondo di cottura e servite ben calde.

