SECONDI PIATTI

Braciole con salsa al vino rosso

LUOGO: Europa / Italia

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

INGREDIENTI

4 braciole 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 maggioranna

sale

pepe.

PREPARAZIONE

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

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

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 braciole nella padella ed insaporite per qualche minuto.

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