

SECONDI PIATTI

Bracirole di maiale alla paprika

di: *ropa55*

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 15 min COTTURA: 35 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile

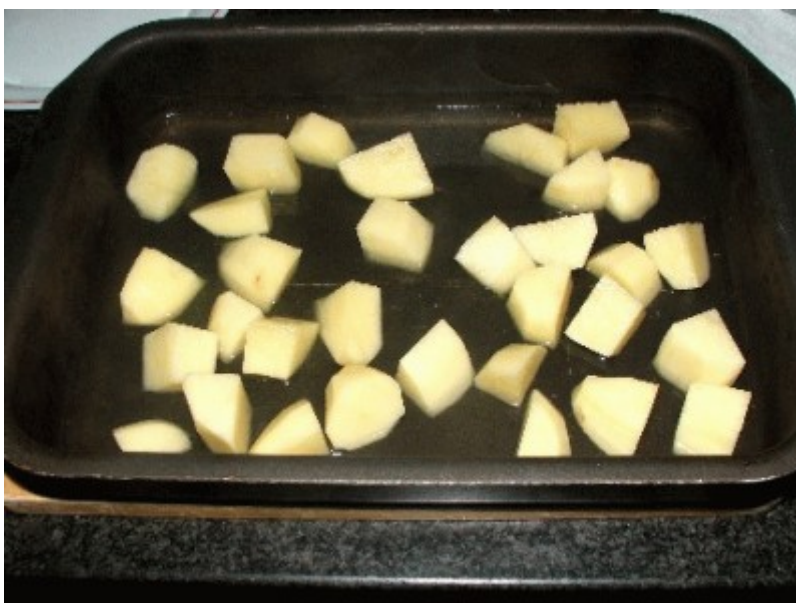
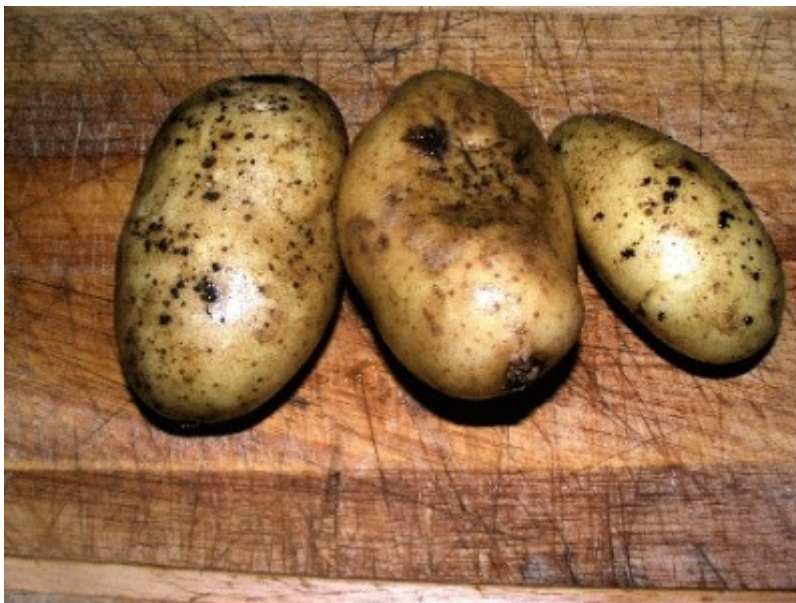


INGREDIENTI

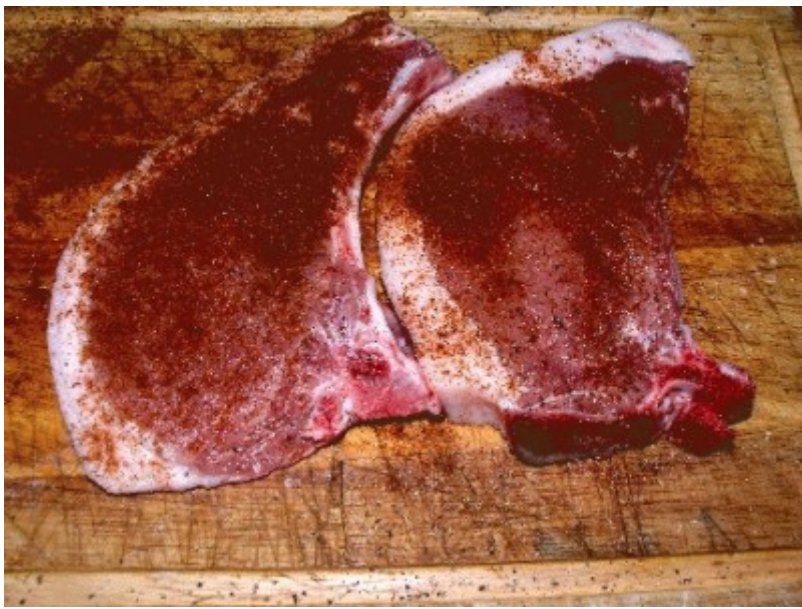
4 bracirole di maiale
3 patate medie
paprika forte
olio extravergine d'oliva
panna fresca
sale
pepe.

PREPARAZIONE

- 1 Sbucciate le patate e tagliatele a tocchetti, disponetele su di una teglia dove verserete un po' di brodo, infornatele e tenetele coperte fino a metà cottura.



2 Nel frattempo, salate, pepate la carne e panatela con abbondante paprika forte, ponetela in una padella con dell'olio e portatela a metà cottura.



3 Unite le bracirole di maiale alle patate nella teglia, bagnate con della panna e aggiungete

altra paprika. Ultimate la cottura in forno a 180°



4 Servite ben caldo.





NOTE