

SECONDI PIATTI

Bracirole di maiale alla senape

di: *ropa55*

LUOGO: *Europa / Italia*

DOSI PER: *4 persone* DIFFICOLTÀ: *bassa* PREPARAZIONE: *15 min* COTTURA: *25 min* COSTO: *basso*

REPERIBILITÀ ALIMENTI: *facile*



INGREDIENTI

- 4 bracirole di maiale non magre
- 3 cucchiaini di senape dolce
- 150 g di pangrattato
- 70 g di burro
- 2 scalogni
- aglio in polvere
- rosmarino
- salvia
- timo
- sale

PREPARAZIONE

1 Ecco le bracirole utilizzate per questa ricetta.



2 Preparate la panatura aromatizzandola con aglio, rosmarino, salvia e timo essiccati.



3 Affettate sottilmente i due scalogni.



4 Rosolate le bracirole in 50 g di burro fino a che saranno dorate.



5 A questo punto, togliete la carne dalla padella.

Aggiungete al fondo di cottura una noce di burro, unite gli scalogni e stufate a fiamma moderata.

Quando lo scalogno sarà stufato, aggiungete al fondo 3 cucchiaini di senape dolce e qualche cucchiaio d'acqua per stemperarla.



6 Amalgamati tutti gli ingredienti, rimettete la carne in padella e fate ispessire il fondo.



7 Impiattate le braciole, accompagnandole con la salsina ottenuta dal fondo di cottura.

