

SECONDI PIATTI

Braciole di suino con funghi, pomodori e patate

di: *Valentina Pugliano*

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **bassa** COSTO: **basso** REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



INGREDIENTI

- 4 braciole di suino con osso
- 250 grammi di funghi champignon
- 3 patate belle grandi
- 5 pomodori
- olio e.v.o.
- salvia
- 2 cuore di brodo manzo knorr
- 1 cucchiaino di erbe per arrosti.

PREPARAZIONE

- 1 Disporre le 4 braciole in una teglia da forno unta di olio e.v.o., cospargere con le erbe per arrosti e la salvia. Infornare per 5 minuti in forno preriscaldato a 180 gradi. Estrarre la teglia e sistemare sulla carne (o accanto ad essa) i funghi puliti e tagliati a listarelle, le patate tagliate a cubetti e i pomodori tagliati in 4 parti. Infornare per altri 10 minuti, unire

i due cuori di brodo knorr e lasciare cuocere un altro quarto d'ora. Al termine lasciar riposare 5 minuti e servire . Buon appetito.