

SECONDI PIATTI

Bracirole di vitello alle erbette

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **bassa** PREPARAZIONE: **5 min** COTTURA: **20 min** COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



INGREDIENTI

4 bracirole di vitello
1 cucchiaino di erbette miste per carne
4-5 cucchiaini di olio extravergine di oliva
sale.

PREPARAZIONE

1 Ungete leggermente le bracirole.

In una ciotola mettete le bracirole e le erbette.

Mescolare con le mani fino a quando le erbette non aderiscono alla carne.



2 Ungete leggermente una bistecchiera.



3 Quando è ben calda potete cuocere le braciole.



4 Fatele cuocere bene da entrambi i lati.



5 Potete servire le bracirole con patate a spicchi aromatizzate con erbe.

