

Bracirole di maiale al vino bianco

Le ricette di secondi su RicetteItalia.org

Per 4 persone:

4 bracirole di maiale
1 bicchiere vino bianco
1 cucchiaio olio d'oliva
salvia
rosmarino
aglio
sale

Preparazione

Tritare le foglie di salvia e rosmarino con l'aglio. Battere le bracioline e spalmarle col trito preparato, poi metterle in una teglia unta d'olio, coprirle col vino e con un po' d'acqua. Infornare a 180 gradi. Quando il vino sarà evaporato si formerà sul fondo un sughetto denso e le bracioline saranno cotte.

[Ricette Italia - Le tue ricette di cucina online.](#)

<http://www.ricetteitalia.org>