

# Bracirole di maiale al vino

Le ricette di secondi su RicetteItalia.org

## Per 4 persone:

4 bracirole di maiale da 150 g ognuna  
olio d'oliva  
sale  
pepe  
1 spicchio aglio  
2 foglie salvia  
1 rametto rosmarino  
1 bicchiere vino rosso

## Preparazione

Porre le bracirole in un tegame largo e basso, irrorarle con l'olio, salarle, peparle e cospargerle con un trito finissimo d'aglio, salvia e rosmarino; farle rosolare bene da ogni parte a fuoco vivo e a recipiente scoperto, 5 minuti per lato. Trascorso questo tempo, irrorarle con il vino rosso e lasciarlo evaporare quasi del tutto. Togliere la carne dal fuoco e servirla subito, ben calda.

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

<http://www.ricetteitalia.org>