

Bracirole di maiale alla contadina

Le ricette di secondi su RicetteItalia.org

Per 4 persone:

4 bracirole di maiale
200 g pomodori pelati
100 g olive greche
salvia
rosmarino
aglio
farina
olio d'oliva extra-vergine
sale
pepe

Preparazione

Preparate un battuto con l'aglio, il rosmarino e la salvia. Versate dell'olio in una padella e lasciate soffriggere il battuto per alcuni minuti. Infarinate le bracirole di maiale e fatele leggermente dorare nel soffritto. Aggiungete sale, pepe, i pomodori e le olive snocciate. Terminate la cottura facendo restringere bene il sugo, quindi adagiate la carne su un piatto di portata e servite.

[Ricette Italia - Le tue ricette di cucina online.](http://www.ricetteitalia.org)

<http://www.ricetteitalia.org>