

Bracirole di maiale alla panna

Le ricette di secondi su RicetteItalia.org

Per 4 persone:

4 bracirole di maiale
30 g burro
1 cucchiaio olio d'oliva
1 bicchiere vino porto
1 cucchiaino farina
25 cl panna
sale
pepe

Preparazione

Battete leggermente le bracirole e fatele rosolare in un tegame dove avete scaldato burro e olio. Cuocete 6 minuti per parte. Salate e pepate. Togliete la carne dal tegame, sgocciolatela e tenetela al caldo. Preparate la salsa. Con un cucchiaio di legno staccate il fondo di cottura, versatevi il Porto e lasciatelo ridurre della metà. Aggiungete la panna nella quale avete stemperato un cucchiaino di farina, mescolate, salate e pepate con moderazione. Fate sobbollire tutto a fuoco basso per 5 minuti. Versate sulle bracirole calde. Vini di accompagnamento: Ruché Di Castagnole Monferrato DOC, Rosso Colli Martani DOC, Leverano Rosso DOC.

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

<http://www.ricetteitalia.org>