

Bracioline di maiale alla tedesca

Le ricette di secondi su RicetteItalia.org

Per 4 persone:

4 bracioline di maiale
1 cipolla
50 g strutto (o burro)
4 wurstel grandi
4 pomodori maturi
3 patate
1 carota
1 costa bianca sedano
1 bicchiere brodo
sale
pepe
2 cetrioli (facoltativo)
1 cucchiaio semi di cumino

Preparazione

Tritare tutte le verdure, tagliare a fettine i wurstel ed i cetrioli a dadini (se li gradite). Sbucciare e tagliare le patate a fettine di circa 0.5 cm. Battere un poco le bracioline e rosolarle nello strutto caldo; salare, pepare, aggiungere l'eventuale cumino e sgocciolarle tenendole in caldo. Unire tutte le verdure ed i wurstel al fondo di cottura della carne e far imbianchire a fuoco moderato. Rimettere nella padella le bracioline, ricoprirle con i pomodori e le patate, bagnare con il brodo e cuocere per almeno mezz'ora a recipiente coperto. Servire ben caldo, stendendo sul piatto un letto di patate e ricoprendo con il sughetto... volendo si può guarnire con del ketchup ma sicuramente bisogna accompagnare con una buona birra fresca!

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

<http://www.ricetteitalia.org>