

Bracioline di maiale alla toscana

Le ricette di secondi su RicetteItalia.org

Per 4 persone:

4 bracioline di maiale
4 mazzetti cavolo nero toscano
6 pomodori perini
1 cucchiaino semi di finocchio
1 spicchio aglio
olio d'oliva
sale
pepe

Preparazione

In una padella insaporite l'olio con aglio e semi di finocchio, poi fate colorire le bracioline: unite i pomodori spellati e tagliati a dadini, sale e pepe. Cuocete la carne per mezz'ora girandola ogni tanto. Pulite i cavoli, tenete da parte alcune foglie intere per decorare, tritate le rimanenti e unitele alla carne dieci minuti prima di togliere dal fuoco. Passate su un piatto da portata, decorate con le foglie di cavolo e servite con fagioli lessati, conditi con olio d'oliva.

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

<http://www.ricetteitalia.org>