

Bracioline di maiale con le pere alla pentola a pressione

Le ricette di secondi su RicetteItalia.org

Per 4 persone:

burro (o margarina)
costolette di maiale
sale
pepe
2 mele sbucciate
rosmarino
1 bicchiere vino rosso

Preparazione

Cospargere il fondo della pentola a pressione con fiocchetti di burro o margarina; adagiarvi sopra le costolette di maiale, regolare di sale e pepe. Ricoprire con le mele sbucciate tagliate a fettine sottili. Unire il rosmarino e il vino rosso. Chiudere la pentola, metterla sul fuoco. All'inizio del sibilo abbassare la fiamma e calcolare 30 minuti di cottura. Servire le costolette coperte con il fondo di cottura.

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

<http://www.ricetteitalia.org>