

Bracirole di maiale farcite alle mele

Le ricette di secondi su RicetteItalia.org

Per 4 persone:

4 bracirole di maiale tagliate spesse e private dell'osso (800 g)
2 mele
50 g speck
40 g nocciole sgusciate e tostate
30 g burro
vino bianco secco
olio d'oliva
1 rametto rosmarino
sale
pepe

Preparazione

Sbucciate le mele e tagliatele a dadini. Rosolatele in una padella con il burro. Bagnatele con mezzo bicchiere di vino e cuocetele finché saranno morbide, ma non sfatte. Tritate grossolanamente le nocciole. Incidete le bracirole nel senso della larghezza, ricavando in ognuna una tasca. Farcite ognuna di esse con una cucchiata di mele cotte e g 10 di nocciole. Tagliate lo speck a strisciole e fatelo appassire in padella con un cucchiaino d'olio e un rametto di rosmarino. Cuocete le bracirole in questo fondo per circa 6 minuti, bagnandole con un po' di vino. Salatele, pepatele e servitele guarnite con le mele cotte rimaste. Vino consigliato: Ruché di Castagnole Monferrato.

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

<http://www.ricetteitalia.org>