

# Bracirole in salsa

Le ricette di secondi su RicetteItalia.org

## Per 4 persone:

4 bracirole di maiale  
80 g bacon  
1 scalogno  
400 g polpa di pomodoro  
1 cucchiaino aceto di vino  
1 cucchiaino zucchero  
olio d'oliva  
prezzemolo  
salvia  
rosmarino  
sale  
pepe

## Preparazione

Tritare il bacon con lo scalogno e le erbe e far dorare il trito in una padella con poco olio. Adagiarvi le bracirole, salarle, peparle e cuocerle girandole un paio di volte. Unire la polpa di pomodoro e cuocere per altri 20 minuti. Aggiungere l'aceto e lo zucchero, far insaporire per 10 minuti e servire.

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

<http://www.ricetteitalia.org>