

# Bracioline di lombo di maiale

Le ricette di secondi su RicetteItalia.org

## Per 4 persone:

bracioline di lombo di maiale da 150 g  
1 rametto rosmarino  
Alcune foglie salvia  
prezzemolo  
aglio  
Alcune foglie basilico  
olio d'oliva  
sale  
pepe

## Preparazione

Il prezzemolo, la salvia, il basilico, l'aglio e il rosmarino vanno tritati e poi uniti a mezzo bicchiere di olio e, il tutto, ben mescolato. Si appiattiscano un pò le fette di carne e le si dispongano su di un piatto cospargendole con la salsetta testè preparata. Quindi lasciarle marinare per circa un'ora rigirandole più volte. A piota ben calda, mettere le bracioline sulla lastra e cuocerle per circa dieci minuti avendo cura di girarle con continuità. Infine, salarle e prepararle dopo la cottura, sul piatto, e servirle a tavola ancora calde.

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

<http://www.ricetteitalia.org>