

# Bracioline di maiale al calvados

Le ricette di secondi su RicetteItalia.org

## Per 4 persone:

4 bracioline di maiale  
200 g zucca decorticata e mondata  
150 g panna  
50 g pancetta a fettine  
aglio  
rosmarino  
1 noce burro  
1 bicchierino calvados  
sale  
pepe nero in grani

## Preparazione

Spuntate l'osso alle bracioline di maiale, poi cospargetele con fettine di aglio, sale, una macinata di pepe e fatele cuocere dolcemente nel burro insieme con la pancetta a pezzettini e un rametto di rosmarino. Quando le bracioline saranno cotte, toglietele e, nel loro fondo di cottura rosolate, a fuoco vivo, la zucca ridotta in dadolata. Fiammeggiate con il Calvados e, non appena l'alcool sarà evaporato, aggiungete la panna, sale e pepe. Fate restringere il sughetto, rimettetevi le bracioline e servitele.

[Ricette Italia - Le tue ricette di cucina online.](http://www.ricetteitalia.org)

<http://www.ricetteitalia.org>