

Bracioline di maiale

Le ricette di secondi su RicetteItalia.org

Per 4 persone:

4 bracioline di maiale ben battute
80 g formaggio pecorino
1 mazzetto prezzemolo
2 spicchi aglio
40 g strutto
sale
pepe
80 g salsa di pomodoro

Preparazione

Cospargere le bracioline con scaglie di pecorino e aglio. Avvolgerle ad involtino, fermarle legandole con un sottile spago da cucina. Cuocerle nello strutto, a metà cottura salare e pepare. Verso la fine coprire gli involtini con la salsa, abbassare il fuoco e continuare la cottura fino a quando la salsa non si sarà ridotta leggermente.

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

<http://www.ricetteitalia.org>