

Le Ricette

Tutto il buono del mondo in un blog

Bracirole di maiale farcite

Strawberry · Wednesday, August 11th, 2010

Ingredienti:(4 persone)

- 4 bracirole di maiale di circa 3 cm di spessore
- un uovo
- 2 spicchi di aglio
- 100 gr di mortadella in un'unica fetta
- 30 gr olive snocciolate
- 30 gr pistacchi sgusciati
- 2 rametti rosmarino
- mezzo bicchiere di vino bianco secco
- farina
- parmigiano grattugiato
- burro
- noce moscata
- olio extravergine d'oliva
- sale pepe

Preparazione:

Scottate i pistacchi in acqua bollente per alcuni secondi, scolateli e strofinateli uno a uno per togliere la pellicina. Metteteli nel mixer con uno spicchio di aglio schiacciato e spellato, la mortadella a dadini, 10 olive verdi, le foglioline di un rametto di rosmarino, frullateli e mettete il composto in una ciotola, aggiungete una grattatina di noce moscata, un uovo, due cucchiaini di parmigiano grattugiato, sale, pepe e mescolate. Con un coltello affilato tagliate le bracirole in senso orizzontale fino ad arrivare quasi all'osso, adesso farcite le bracirole con il composto preparato, facendo attenzione a non riempire troppo perchè con il caldo la farcia cresce, schiaccia con le mani delicatamente le bracirole, infarinale leggermente, chiudete ciascuna tasca con due o tre stecchini. Scaldare nella padella una noce di burro, due cucchiaini d'olio, il rametto di rosmarino e lo spicchio di aglio intero e spellato, unisci le costolette e rosolatele a fuoco vivo per 3 minuti per lato, bagnate con il vino bianco e farlo evaporare, coprite e lasciate cuocere per circa 15 minuti, togliete il coperchio e aggiungete le olive, regolate di sale e pepe e proseguite la cottura per altri 3-4 minuti.

This entry was posted on Wednesday, August 11th, 2010 at 9:15 am and is filed under

Italiane, Ricette, Secondi, Senza categoria

You can follow any responses to this entry through the [Comments \(RSS\)](#) feed. You can skip to the end and leave a response. Pinging is currently not allowed.