



CARNE

## Bracirole di maiale in padella



4 PORZIONI



DIFFICOLTÀ



COSTO



TEMPO DI PREPARAZIONE

10 MIN



TEMPO DI COTTURA

15 MIN



CALORIE

390K

NOTE



### INGREDIENTI

600 g di Bracirole di maiale

1 Limone bio

20 g di Farina 0

1 spicchio di Aglio

10 cl di Vino bianco secco

4 cucchiaini di Olio extravergine di oliva

Sale e Pepe in grani

### Preparazione

- Infarinate leggermente le bracirole di maiale da entrambi i lati e scuotetele per eliminare la farina in eccesso.
- Scaldate l'olio con l'aglio in una padella e fate rosolare le bracirole a fiamma vivace, circa 2 minuti per lato, infine togliete l'aglio.
- Nel frattempo lavate il limone e con un rigalimoni prelevate dalla scorza delle striscioline sottili, poi spremetene il succo.

- Sfumate le bracirole con il vino, salate leggermente e unite sia il succo che le scorzette di limone, proseguite poi la cottura per altri 5 minuti per lato.
- A cottura ultimata, spolverate le bracirole con del pepe macinato fresco e servite.

Romina Bartolozzi