



## SoloPrimi e non

cucina, viaggi e vacanze da gustare

Fai click sul banner qui sopra, ricette e videoricette cucina, ingredienti...tutto

[www.soloprimi.com](http://www.soloprimi.com)

<u>nome</u>	<u>tipo_piatto</u>	<u>ing_principale</u>
-------------	--------------------	-----------------------

Braciolo_In_Salsa	Piatti_carne	Maiale
-------------------	--------------	--------

4 -- braciolo di maiale 80 grammi -- bacon 1 -- scalogno 400 grammi -- polpa di pomodoro 1 cucchiaio da caffè' -- aceto di vino 1 cucchiaio da caffè' -- zucchero -- olio di oliva -- prezzemolo -- salvia -- rosmarino -- sale -- pepe

Tritare il bacon con lo scalogno e le erbe e far dorare il trito in una padella con poco olio. Adagiarvi le braciolo, salarle, peparle e cuocerle girandole un paio di volte. Unire la polpa di pomodoro e cuocere per altri 20 minuti. Aggiungere l'aceto e lo zucchero, far insaporire per 10 minuti e servire.

# [www.soloprimi.com](http://www.soloprimi.com)

Parti da un ingrediente o dal tipo di portata che intendi realizzare. Crea un piatto in pochissimo tempo. Fai click qui sopra.

Inoltre: alberghi, pensioni, campeggi, agriturismo, hotel, country inn, 1-2-3-4 stelle. Cinema, farmacie aperte di turno, farmacia notturna, turni farmacie, CAP, indirizzi. Visita questo sito! Grazie in anticipo per l'interesse dimostrato.

[Abruzzo](#)

[Basilicata](#)

[Calabria](#)

[Campania](#)

[Emilia Romagna](#)

[Friuli Venezia Giulia](#)

[Lazio](#)

[Liguria](#)

[Lombardia](#)

[Marche](#)

[Molise](#)

[Piemonte](#)

[Puglia](#)

[Sardegna](#)

[Sicilia](#)

[Toscana](#)

[Trentino A. Adige](#)

[Umbria](#)

[Valle d'Aosta](#)

[Veneto](#)