



SoloPrimi e non

cucina, viaggi e vacanze da gustare

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

www.soloprimi.com

nome	tipo_piatto	ing_principale
Braciolo_di_Maiale_Farcite_con_Mele	Piatti_carne	Maiale

4 -- braciolo di maiale tagliate spesse e private dell'osso (800 g) 2 -- mele 50 grammi -- speck 40 grammi -- nocciole sgusciate e tostate 30 grammi -- burro -- vino tipo bianco secco -- olio di oliva 1 rametto -- rosmarino -- sale -- pepe

Sbucciate le mele e tagliatele a dadini. Rosolatele in una padella con il burro. Bagnatele con mezzo bicchiere di vino e cuocetele finché saranno morbide, ma non sfatte. Tritate grossolanamente le nocciole. Incidete le braciolo nel senso della larghezza, ricavando in ognuna una tasca. Farcite ognuna di esse con una cucchiata di mele cotte e g 10 di nocciole. Tagliate lo speck a striscioline e fatelo appassire in padella con un cucchiaio d'olio e un rametto di rosmarino. Cuocete le braciolo in questo fondo per circa 6 minuti, bagnandole con un po' di vino. Salatele, pepatele e servitele guarnite con le mele cotte rimaste. Vino consigliato: Ruché di Castagnole Monferrato.

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				