

Piccantine di maiale

ricetta per 2 persone

Ingredienti

<i>Braciola di maiale (n° 2) per circa</i>	<i>g 250</i>	<i>Aceto di vino bianco - cucchiai</i>	<i>n 1</i>
<i>Burro</i>	<i>g 30</i>	<i>Dado per brodo - cubetti</i>	<i>n 1/4</i>
<i>Olio di oliva</i>	<i>g 20</i>	<i>Acqua</i>	<i>g 100</i>
<i>Cipolla affettata molto sottile</i>	<i>g 40</i>	<i>Capperi piccoli sottaceto circa</i>	<i>n 20</i>
<i>Farina bianca - cucchiaini colmi</i>	<i>n 1</i>	<i>Sale, pepe, prezzemolo tritato</i>	<i>q 6</i>

19,30	In un piccolo padellino fate soffriggere lentamente la cipolla in 20 g d'olio
19,45	Aggiungete 1 cucchiaino colmo di farina, mescolate e tate tostare
19,48	Unite l'acqua e il dado. Tritate il prezzemolo
19,56	Pepate e salate le braciola e fatele indorare nel burro a fiamma vivacissima (2' al massimo)
19,58	Unite alla carne il sughetto di cipolle e lasciate cuocere le braciola per altri 2 minuti rigirandole
20,00	Spegnete, completate con i capperi, un cucchiaio d'aceto, il prezzemolo e servite