

# Piccantine di maiale

ricetta per 2 persone

## Ingredienti

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

	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 fate tostare
	19,48	Unite l'acqua e il dado. Tritate il prezzemolo
	19,56	Pepate e salate le braciole e fatele indorare nel burro a fiamma vivacissima (2' al massimo)
	19,58	Unite alla carne il sughetto di cipolle e lasciate cuocere le braciole per altri 2 minuti rigirandole
	20,00	Spegnete, completate con i capperi, un cucchiaio d'aceto, il prezzemolo e servite