

Bracirole di maiale con champignons *(Secondi a base di carne)*



Preparazione

Tagliate gli champignons a fette medio grosse e fatele saltare in una padella con un filo d'olio.

Salate e fate cuocere ancora.

Una volta arrivati a cottura gli champignons, aggiungete in padella le bracirole di maiale affumicate e fatele abbrustolire da entrambi i lati. Aggiungete un mestolo di brodo di carne e fatelo evaporare.

Servite le bracirole con i funghi adagiati sopra.

Consigli

Volete gustare al meglio il vostro secondo piatto a base di squisite bracirole di maiale? Abbinateci una bottiglia di Morellino di Scansano.

Curiosità

Siete abituati a pensare alle bracirole di maiale come la classica carne secca e stopposa? Con questa preparazione a base di champignon, scoprirete una carne saporita e tenera.

Informazioni

Preparazione 20 minuti

Cottura 10 minuti

Dosi per 2 persone

Difficoltà Facile

la terra di Puglia



ACQUISTA SUL NOSTRO SHOP

Autentici prodotti di Puglia solo su

shop.laterradipuglia.it

Sconto del 10%

utilizzando questo codice entro 31/12

RICETTE-2016

[clicca qui per accedere](#)

Ingredienti

Maiale (2 bracirole di maiale affumicate)

Champignons 200 grammi

Brodo di carne

Pepe

Sale