Nonna Ada in cucina: Braciole di maiale con sorpresa

Inviato da Marista Urru
mercoledì 09 dicembre 2009

Incursioni in cucina
di nonna Ada: BRACIOLE DI MAIALE CON SORPRESA

Per questa
ricetta ringrazio il mio web amico cuoco Giovanni di Roma a cui avevo chiesto:

"Giovà, dimmi
un modo per cucinare la carne di maiale
".

Lui risponde:
"A Mariè..."

Fatte
taglià delle braciole di maiale (dal
carré) disossate, arte(penso alte-spesse)
almeno 2 cm.

Tagliare, o
meglio farsi tagliare, a portafoglio ogni bistecca,

nella taschina
ottenuta metterci dentro:

un battuto di
aglio, prezzemolo, peperoncino, rosmarino e salvia.

Chiudere
sigillando con la farina.(infarinate tutta la bistecca!)

Rosola a
fiamma bassa in poco olio (per risparmiare), quando avranno preso colore, spruzzare con del vino bianco (se non ne ho va bene il limone, se non ne ho va bene qualche goccia di aceto balsamico, se non ho nemmeno quello....aceto normale ma pochissimo!).

Faccio sfumare
il liquido e

Buon appetito.

(Ricetta da
leggere in romanesco.)

Mariella.