

## Nonna Ada in cucina: Bracirole 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 bracirole 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.