



Braciola alle olive - [Visualizza sul sito](#)
di Sconosciuto

secondi piatti - carne - braciola

Ingredienti per 4 persone:

4 braciola di maiale,
1 bicchiere di vino bianco secco,
50 g di olive verdi snocciolate,
2 cucchiaini di patè di olive verdi,
5 cucchiaini di olio di oliva,
2 foglie di alloro,
1 rametto di rosmarino,
1 pizzico di peperoncino rosso,
farina q.b.,
sale,
pepe.

Appiattite leggermente le braciola con un batticarne e praticate dei tagli lungo i bordi per evitare che la carne si accartocci durante la cottura.

Disponete la farina in un piatto e passatevi la carne premendola leggermente in modo che si infarini uniformemente da entrambi i lati.

In una padella antiaderente fate scaldare l'olio con l'alloro e il rosmarino e rosolatevi la carne per venti minuti, girandola a metà cottura.

Quando la carne è ben rosolata, salatela "ma non troppo c'è il patè che è saporito", bagnatela con il vino e lasciatelo sfumare. Aggiungete le olive, il patè di olive e un pizzico di peperoncino.

Se è necessario e vedete che è troppo secca, unite un mestolino di acqua calda; servitela.

(E' molto gustosa).