



Braciola vestite - [Visualizza sul sito](#)
di silvia

Secondi piatti - carne maiale - pasta di pane

4 braciolone di maiale con il "manico"
olio, limone, sale, pepe, rosmarino per la marinata

un impasto per pizza (io l'ho fatto con 500 gr. di farine, ma mi ci sono uscite anche due pizze 🍌)

Ho lasciato nella marinata le braciola dalla mattina all'ora della cottura.

Ho steso la pasta per la pizza e ho tagliato dei quadrati di pasta che mi consentissero di avvolgere del tutto le braciola, una per una.

Ho messo la braciola sul quadrato lasciando cadere un poco di marinata.

Chiusa la pasta per bene, con le mani bagnate di marinata ho inumidito tutto il "pacchetto".

Ho fasciato i "manici" con la stagnola (è vero fà scena ed è pure comodo)

Ho messo carta forno in fondo ad una teglia e vi ho posizionato le braciola "vestite".

In forno caldo (ventilato) a 200° per 30 minuti giusti.

Perfette 😊

la pasta pizza è ottima e la carne rimane morbida e gustosa

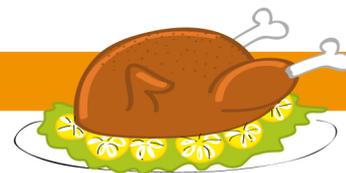
gli ingredienti...



pronte per il forno...

[immagine non più disponibile]

si mangia....



eCucinando.it