



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE000177

Registrata in data 26 Feb 2016 alle ore 15:15

da GIOVANNI MARICONDA

Maialata

Braciola di maiale scaloppata, panatura di pane cafone, cottura al forno con burrino caseificio rosabella ,cipollotto nocerino confit.

Tempo di preparazione: 30 minuti

Ingredienti per 2 persone

Braciola di maiale 400 g
Uova 2
Farina 100 g
Pangrattato 50 g
Mollica di pane cafone 100 g
Burrino 1
Cipollotto nocerino 200 g
Sale integrale
Pepe
Olio evo

Preparazione

Panare la braciola per due volte con farina , uovo, mollica, far riposare 5 minuti e ripetere la panatura.
Pulire il cipollotto, sbianchire.
Svuotare burrini e cuocere con cipillotti a 80 gradi in vaso a vapore.
Friggere braciola, scaloppare, mettere in pirofila di terracotta condire con sale, pepe, burro e cipollotto.
Cuocere a 180 gradi per 12 minuti.
Servire nella pirofila di cottura.

Vino consigliato

Greco di tufo docg
Aglianico campi taurasini
Taurasi docg