

SECONDI DI CARNE

Braciole di maiale alla tedesca

Origine: Germania

DOSI

4 persone

■ Ingredienti per 4 persone

Braciole di maiale	4
Cipolla	1
Strutto (o burro)	50 g
Wurstel grandi	4
Pomodori maturi	4
Patate	3
Carota	1
Sedano	1 costa bianca
Brodo	1 bicchiere
Sale	
Pepe	
Cetrioli (facoltativo)	2
Semi di cumino	1 cucchiaino

■ Preparazione

- 1 Tritare tutte le verdure, tagliare a fettine i wurstel ed i cetrioli a dadini (se li gradite). Sbucciare e tagliare le patate a fettine di circa 0.5 cm.
- 2 Battere un poco le braciole e rosolarle nello strutto caldo; salare, pepare, aggiungere l'eventuale cumino e sgocciolarle tenendole in caldo.
- 3 Unire tutte le verdure ed i wurstel al fondo di cottura della carne e far imbiondire a fuoco moderato.
- 4 Rimettere nella padella le braciole, ricoprirle con i pomodori e le patate, bagnare con il brodo e cuocere per almeno mezz'ora a recipiente coperto.
- 5 Servire ben caldo, stendendo sul piatto un letto di patate e ricoprendo con il sughetto... volendo si può guarnire con del ketchup ma sicuramente bisogna accompagnare con una buona birra fresca!