

Bracirole di maiale al Pappagallo.

Perlhofer 2018 Igt Weinberg Dolomiten Rot lo si gusta a pieno

Bracirole di maiale al Pappagallo.

Ricetta Bracirole, funghi, prezzemolo, aglio, burro. Create una tasca nelle bracirole, trifolate funghi freschi per un minuto. Riempite la tasca della braciola con i funghi al prezzemolo, chiudeteli con uno o più stecchini. In padella mettete il burro e aglio, fate rosolare le bracirole da ambo i lati. toglietele dal fuoco e impanatele con pan grattato e cuocete in forno per 20 minuti. contorno di patate al forno al rosmarino e timo.

il vino lo trovi <https://www.ilvinopertutti.it/ritterhof-srl-cantina-alto-adige-2/>

Vino	Premio	Prezzo	In cantina	Lo trovi da...	Foto
------	--------	--------	------------	----------------	------