

# RICETTA DEL GIORNO

## *Bracirole ubriache*

**INGREDIENTI:** *Quattro bracioline di maiale da circa 200 g. l'una, uno spicchio d'aglio, un pizzico di semi di finocchio pestati, un bicchiere di vino chianti, sale e pepe.*

**PREPARAZIONE:** Salare e pepare a piacere le bracirole, metterle in una padella senza olio, solo con lo spicchio d'aglio tritato e i semi di finocchio. Fare colorire a fuoco vivace da entrambe le parti, quindi bagnare con il vino. Coprire e proseguire la cottura a fuoco basso, fin quando il vino non sarà completamente sfumato. Servire caldo.