

• LE CARNI •

Braciola di maiale al Gorgonzola e nocciole



ricetta
media



30 min.



piatto a base
di carne

Ingredienti

1 braciola con osso
250 gr di Gorgonzola
100 gr di nocciole sbriciolate
grossolanamente

mezzo bicchiere di vino bianco
sale e pepe

Preparazione

Rosolare da entrambi i lati la braciola, salare e pepare.

Togliere momentaneamente la carne dalla pentola.

Nella stessa pentola mettere le nocciole e tostarle leggermente, aggiungere il vino e lasciare evaporare.

Abbassare la fiamma e mettere il Gorgonzola.

Sciogliere bene, adagiare nuovamente la braciola in pentola fino a terminare la cottura.

Servire sul piatto caldo ricoprendo la carne con la salsa.