

Braciole alle olive verdi



Esecuzione: Facile

Preparazione: 15

Cottura: 30

Dosi per 4 persone

Frulla al mixer metà olive con un pizzico di peperoncino, l'aglio sbucciato, il prezzemolo, il succo di mezzo limone e l'olio. Copri con la pellicola e metti in frigo. Batti le bistecche con il batticarne e con un coltello fai dei tagli sulla superficie, quindi infarina entrambi i lati.

In una padella ampia scalda l'olio, aggiungi l'alloro e il rosmarino e rosola la carne per qualche minuto. Bagna con il vino e lascialo evaporare lentamente a fuoco moderato. Aggiungi le olive a pezzi, un pizzico di peperoncino, 2 cucchiari della crema di olive, aggiusta di sale e pepe. Porta a fine cottura girando la carne di tanto in tanto. Servi le braciole ben calde con il fondo di cottura.

Ingredienti per 4 persone

- **Per le braciole:**
- 4 braciole di maiale con l'osso
- 1 bicchiere di vino bianco
- 50 g di olive verdi denocciolate

- 2 foglia di alloro
- 1 rametto di rosmarino
- 2 cucchiaini di farina "00"
- 4 cucchiaini di olio EV
- peperoncino
- sale e pepe