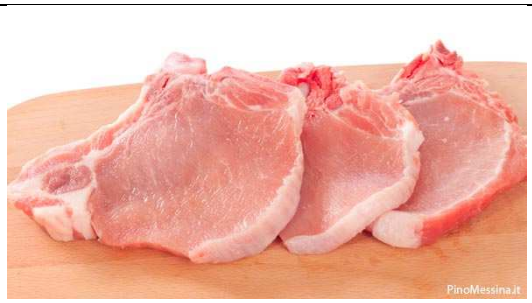
BRACIOLE DI MAIALE IN PADELLA PER 4 PERSONE

INGREDIENTI

BRACIOLE DI MAIALE 4 PEZZI	
OLIO 2 CUCCHIAI	
SALE E PEPE	
AGLIO	
ROSMARINO	

STRUMENTI

PADELLA	
TAGLIERE	
COLTELLO	
FORCHETTA	

PROCEDIMENTO

TAGLIARE UNO SPICCHIO DI AGLIO A META’	
NELLA PADELLA METTERE 2 CUCCHIAI DI OLIO E L’AGLIO. ACCENEDERE IL FUOCO	
AGGIUNGI LA CARNE E FARLA CUOCERE PER 2 MINUTI	

TRASCORSI I 2 MINUTI, GIRARE LA CARNE CON UN MESTOLO O FORCHETTA	
A questo punto unire SALE E PEPE E ROSMARINO	
LA BRACIOLA IN PADELLA E' PRONTA **BUON APPETITO!!**	