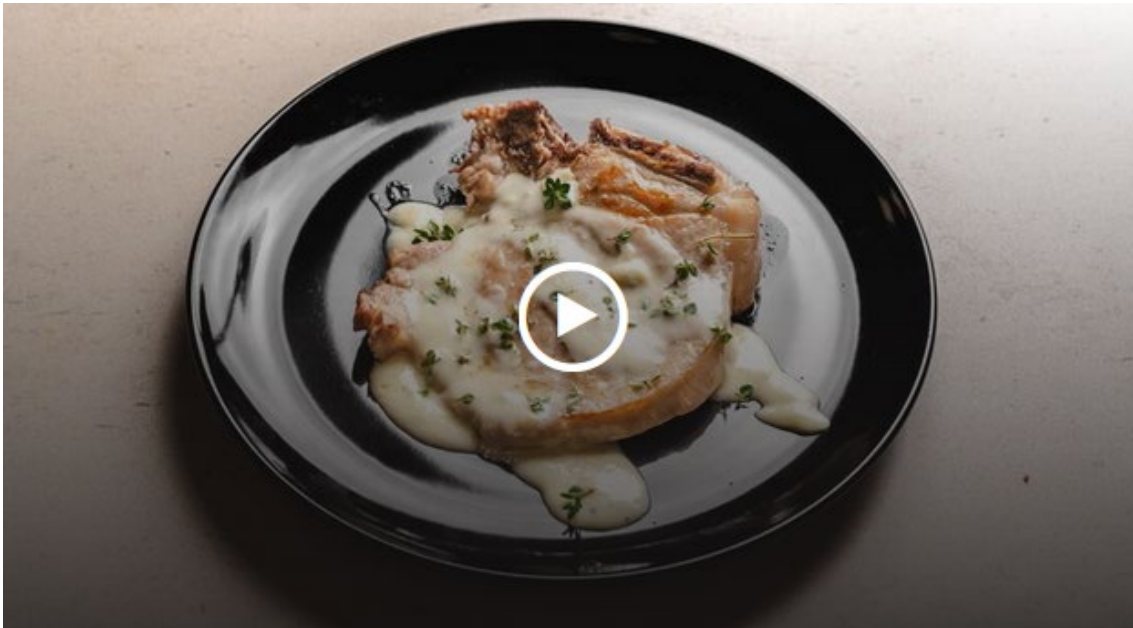


# Bracirole di maiale con crema di taleggio



-  **DIFFICOLTA**  
*facile*

## INGREDIENTI

- **bracirole di maiale**  
2
- **aglio**  
1 spicchio
- **taleggio**  
60 g
- **sale, pepe, olio Evo**
- **panna fresca**  
30 ml
- **timo (opzionale)**  
1 rametto



## PROCEDIMENTO

Iniziate preparando la crema di taleggio. Tritate lo spicchio d'aglio e fatelo soffriggere in una padella con l'olio. Aggiungete il taleggio tagliato a pezzetti e fatelo sciogliere a fuoco dolce. Aggiungete la panna fresca e continuate a mescolare fino a ottenere una crema omogenea. Aggiustate di sale e pepe e tenete da parte. Battete le fette di carne leggermente con un batticarne, in modo da renderle più morbide.

In una padella antiaderente fate scaldare un filo di olio e adagiate le braciole, cuocendole per circa 10 minuti, rigirandole di tanto in tanto, fino a quando la carne sarà cotta e dorata. Distribuite la crema di taleggio su ciascuna fetta di carne e servite le braciole calde, accompagnate dalla crema di taleggio e qualche fogliolina di timo fresco, a piacere.