

# LA RICETTA DEL MESE: ottobre 2013



a cura di Lino

## BRACIOLE DI MAIALE CON TOPINAMBUR TRIFOLATI

### INGREDIENTI:

- 4 braciole di maiale,
- 800 g di topinambur,
- olio extra vergine d'oliva,
- rosmarino, alloro, prezzemolo,
- 2 spicchi di aglio,
- 2 cucchiai di farina 00,
- vino bianco,
- sale e pepe.



### PROCEDIMENTO:

trifolare i topinambur (come sapete fare le carote), infarinare le braciole e passatele in padella con olio e aglio. Bagnate col vino bianco, fate evaporare e aggiungete i topinambur trifolati precedentemente. Salate, pepate e spruzzate di prezzemolo.