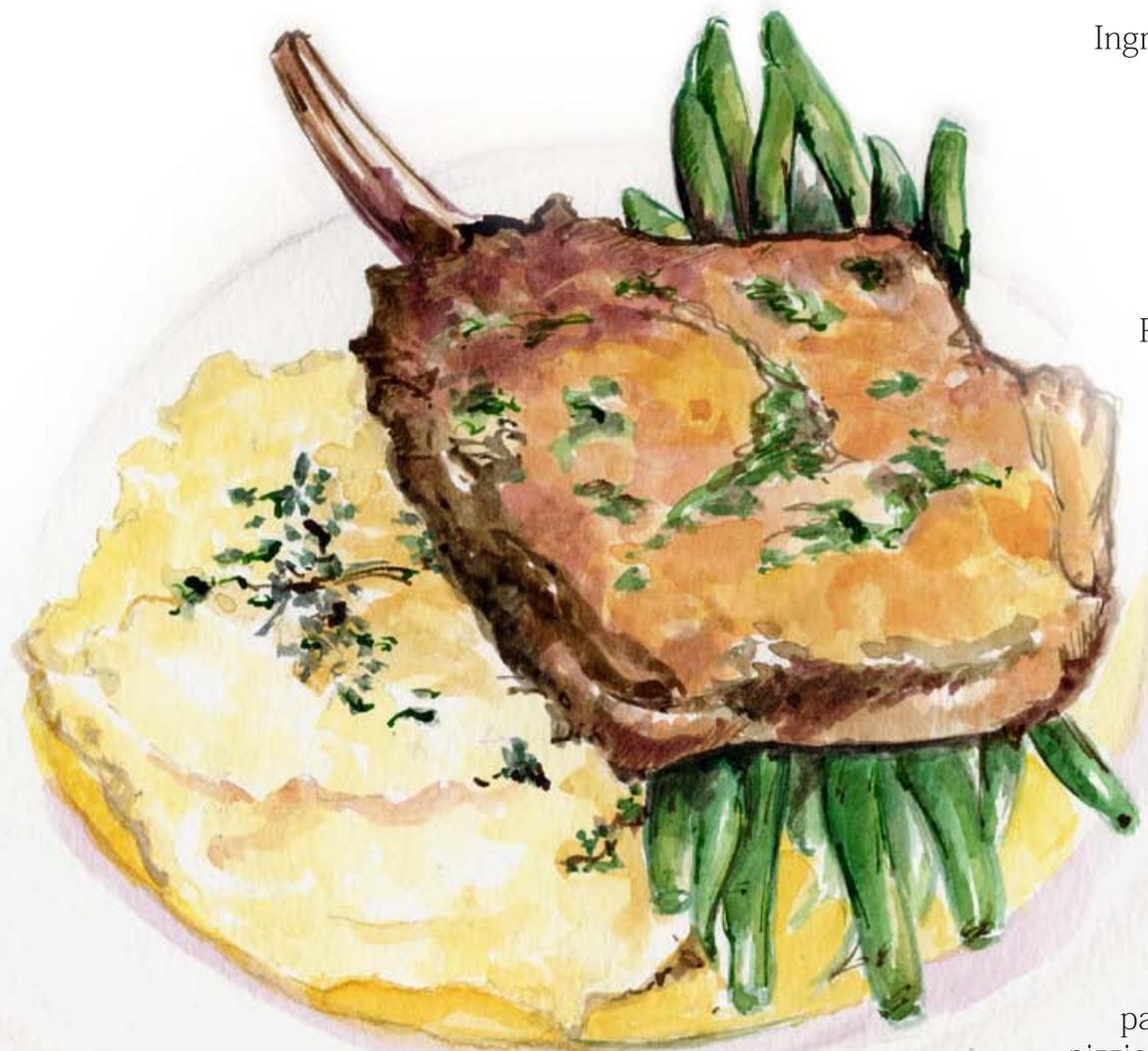


BRACIOLE DI MAIALE E PURÉ AL SALVA CREMASCO



Ingredienti per 4 persone

- 4 braciole di maiale (con osso)
- 50 g di burro
- 40 g di Salva Cremasco grattugiato
- 1 uovo
- pane grattugiato
- 1 spicchio d'aglio
- timo o maggiorana

Per il puré

- 500 g di patate
- 40 g di burro
- 100 g di Salva Cremasco
- mezza tazza di latte
- sale
- pepe
- noce moscata

Lessare le patate con la pelle in acqua bollente salata. Una volta cotte, pelarle e passarle con lo schiacciapatate. Metterle in una ciotola ed unire burro, il formaggio grattugiato finemente, sale, pepe e noce moscata grattugiata. Mescolare energicamente aggiungendo il latte caldo poco per volta finché il composto non risulti soffice e senza grumi.

Nel frattempo battere le braciole con il batticarne ed insaporirle con un trito di aglio e timo.

pangrattato con il formaggio grattugiato, sbattere l'uovo con un pizzico di sale e pepe ed impanare le braciole facendo aderire bene la panatura. Scaldare abbondante olio per friggere e cuocere le braciole un paio di minuti per ogni lato. Farle asciugare su carta assorbente e servire con abbondante puré al Salva Cremasco e un mazzetto di fagiolini verdi sbollentati.