BRACIOLE AL VINO

Ingredienti per 4 persone:

- 4 braciole di maiale,
- salvia,
- rosmarino,
- 1 spicchio d'aglio,
- vino bianco,
- burro,
- sale,
- pepe.

Tritare la salvia, il rosmarino e l'aglio e disporre questo trito su entrambi i lati delle braciole.
Adagiare la carne in una teglia imburrata, salare, pepare, coprire a livello di vino, far cuocere in forno a 180°C per circa 30 minuti e servire.