BRACIOLE DI MAIALE ALLA SENAPE

Ingredienti per 6 persone:

- 6 braciole di maiale di 150g. l'una,
- parmigiano reggiano 100g.,
- 4 cucchiai di senape,
- burro 50g.,
- sale e pepe.

Cuocere le braciole di maiale su di una piastra o in padella a fuoco vivo per 10 minuti circa, girandole un paio di volte.
Nel frattempo sciogliere in un tegame il burro, unirvi la senape, il formaggio grattugiato, il sale e il pepe.
Con questo composto spalmare le braciole e metterle al forno per circa 10 minuti sino a quando si sia formata una crosticina dorata.