

# MAIALE ALLA FIAMMINGA

Ingredienti per 4 persone:

- 4 cotolette di maiale ricavate dal carré,
- 800 gr di mele renette,
- 1 bicchierino di brandy,
- rosmarino,
- olio,
- burro,
- sale,
- pepe.

Battete bene le cotolette, soffriggetele in un tegame con olio e burro e del rosmarino tritato.

Una volta cotte adagiatele in un tegame, unite il grasso di cottura, aggiungete sale e pepe abbondante e mettete in forno a fuoco basso.

Nel frattempo pelate le mele e affettatele; togliete il tegame dal forno e contornate le cotolette con le mele, spruzzate con un po' di brandy, poi rimettete nel forno per circa 20 minuti.

Se asciugassero troppo aggiungete ogni tanto un goccio di acqua calda.

Potrete anche servire come piatto unico questo felicissimo abbinamento.