



Costolette di maiale alle prugne



Ingredienti per 4 persone

200 g	Cipolline sbucciate
200 g	Prugne secche
150 g	Pancetta tesa in 1 sola fetta
150 ml	Vino bianco secco
60 g	Burro
n° 4	Costolette di maiale da 200 gr ciascuna
n° 2	Spicchi di aglio
n° 2	Foglie di alloro
n° 1	Rametto di rosmarino
q.b.	Brodo di carne
q.b.	Farina
q.b.	Sale e pepe

Preparazione

1. Mettere le prugne secche in ammollo in acqua tiepida per 30 minuti; tagliare a pezzetti la pancetta. Lavare ed asciugare le cipolline, l'alloro ed il rosmarino e sbucciare l'aglio; salare le costolette, peparle e passarle nella farina.
2. Far fondere il burro in un largo tegame e mettervi a rosolare a fuoco medio le costolette, finché saranno ben dorate da entrambe le parti; toglierle dal tegame e tenerle da parte su un piatto.
3. Mettere nel tegame l'alloro, il rosmarino, la pancetta, l'aglio sbucciato e le cipolline e farli soffriggere.
4. Bagnare le cipolline con il vino bianco e farlo evaporare, quindi riprendere le costolette, rimetterle nel tegame, bagnarle con un mestolino di brodo caldo e farle scaldare per qualche minuto.
5. Unire le prugne ben sgocciolate e leggermente strizzate, regolare di sale e pepe, coprire il tegame e continuare la cottura a calore moderato per circa 20 minuti.
6. Eliminare l'alloro e il rosmarino, disporre le cipolline e le prugne su piatti individuali, adagiarvi sopra le costolette, condirle con la salsa e servire.