

BRACIOLE DI MAIALE CON LE MELE

Ingredienti:

Cospargere il fondo della pentola a pressione con fiocchetti di burro o margarina; adagiarvi sopra le costolette di maiale, regolare di sale e pepe.

Ricoprire con le mele sbucciate (due), tagliate a fettine sottili.

Unire il rosmarino e il vino rosso (un bicchiere).

Chiudere la pentola, metterla sul fuoco.

All'inizio del sibilo abbassare la fiamma e calcolare 30 min di cottura.

Servire le costolette coperte con il fondo di cottura.