

SECONDI PIATTI

## Braciole di maiale

---

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: bassa    PREPARAZIONE: 15 min    COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile

---



### INGREDIENTI

BRACIOLA DI MAIALE 4  
PECORINO ROMANO grattugiato -  
PREZZEMOLO 1 ciuffo  
SPICCHIO DI AGLIO 2  
PEPE NERO

Braciole e non involtini perchè così si chiamano da Roma in giù! Ed i sapori di queste braciole sono assolutamente legati al nostro bel Sud Italia.

Facilissimi da realizzare, scegliete voi quale sia il metodo di cottura che più vi aggrada.

### PREPARAZIONE

- 1 Prendete le bracirole di maiale senza osso e battetele per assottigliarle e allargarle con un batticarne avendo l'accortezza di porle tra due fogli di carta forno.



- 2 Salate entrambi i lati e mettete da parte per procedere con le altre bracirole.



- 3 A questo punto non vi resta che prepararvi il pecorino grattugiato e tritare insieme l'aglio ed il prezzemolo.



- 4 Confezionate le bracirole: distribuite un cucchiaio di pecorino su ciascuna fetta, distribuite anche del trito aromatico a base di aglio e prezzemolo, una bella macinata di pepe ed arrotolate.





**5** Ora scegliete come chiudere le bracirole: se sono piccole vi conviene chiudere con uno stuzzicadenti, se sono più grossini potete scegliere se usare più stuzzicadenti o direttamente lo spago.



6 Le bracirole sono pronte per essere cotte nel modo che preferite.

