

SECONDI PIATTI

## Bracirole alla siciliana, ricetta tipica di Messina

---

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#) / [Sicilia](#)

DOSI PER: [4 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [bassa](#)    PREPARAZIONE: [15 min](#)    COTTURA: [15 min](#)    COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [molto facile](#)

---



Le **bracirole alla siciliana**, conosciute anche come **bracirole alla messinese**, sono uno dei [secondi piatti](#) più rappresentativi della **cucina di Messina**. Questi deliziosi **involtoni di carne** sono farciti con una saporita miscela di pangrattato, formaggio, aglio e prezzemolo, poi infilzati su spiedini e grigliati fino a doratura.

Perfetti per un pranzo domenicale o una cena speciale, le bracirole alla siciliana porteranno un tocco di [autentica cucina siciliana](#) sulla tua tavola.

*Scopri come preparare questo piatto seguendo la nostra ricetta con dettagliato passo passo fotografico.*

## INGREDIENTI PER FARE LE BRACIOLE ALLA SICILIANA

FETTINE DI VITELLONE noce di vitellone -  
500 gr  
MOZZARELLA 125 gr  
STRUTTO 100 gr  
MOLLICA DI PANE 50 gr  
LATTE INTERO 50 gr  
PARMIGIANO REGGIANO 50 gr  
PROSCIUTTO CRUDO tagliato a dadini -  
25 gr  
UOVO 1  
PREZZEMOLO 1 ciuffo  
SALE FINO

## COME FARE LE BRACIOLE ALLA SICILIANA

**1** Metti un foglio di carta forno su un tagliere, disponi sopra una o due fettine di vitellone e ricopri con un altro foglio di carta forno, batti le fettine, procedi così con tutte le fette di carne e poi metti da parte.

Versa il latte in una ciotola e aggiungi la mollica del pane, lascia in ammollo per qualche minuto.

Taglia a dadini la mozzarella e trita anche un ciuffo di prezzemolo fresco.





2 In una ciotola riunisci la mozzarella, il prosciutto crudo, il pane ammollato e il parmigiano grattugiato.





**3** Aggiungi l'uovo, il prezzemolo tritato ed amalgama il composto.

Sistema le fette di carne sul piano da lavoro, ben aperte, e cospargile con un pizzico di sale fino.

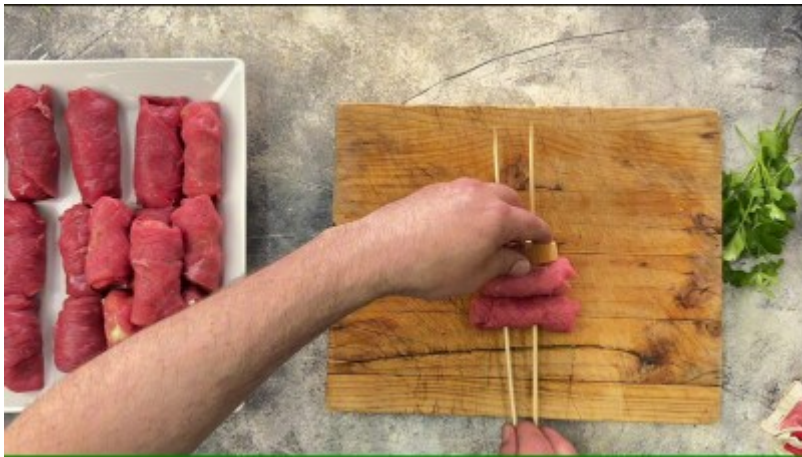
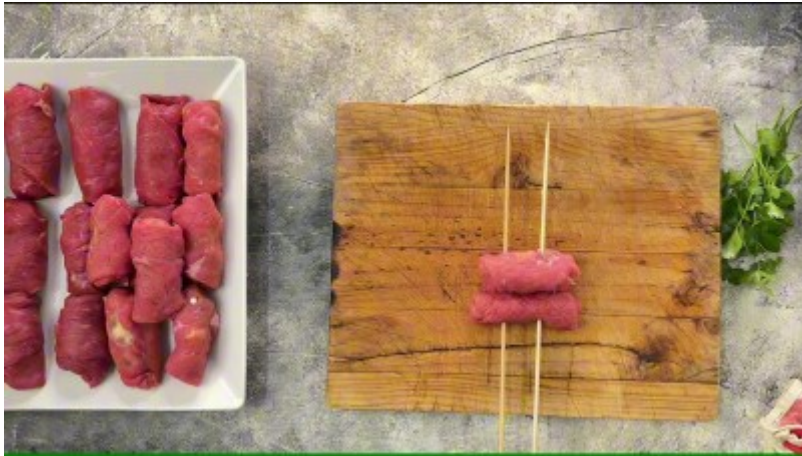






- 4 Distribuisci su ogni fetta di carne un cucchiaio di ripieno, arrotola la carne su se stessa, sigillando il composto all'interno. Ferma due rotolini di carne con gli appositi stecchini ed inframezza con una fetta di pane.

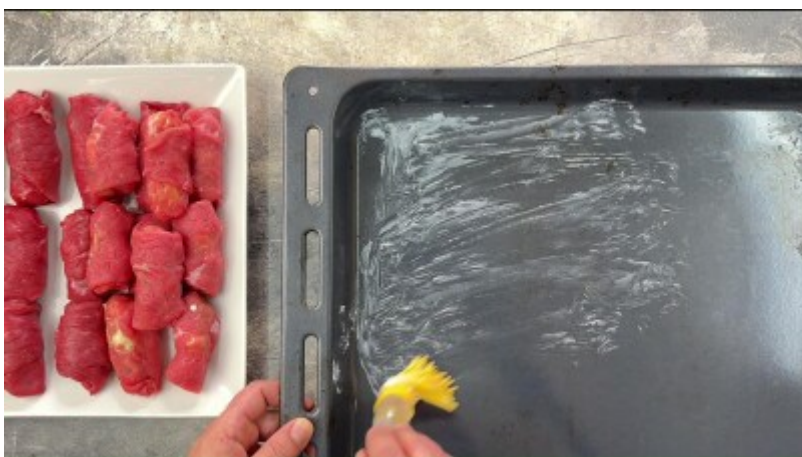




**5** Aggiungi altri due rotolini di carne per completare lo spiedino. Ungi la teglia da forno con lo strutto e adagia tutti gli spiedini.

Cuoci in forno preriscaldato a 220°C per 15 minuti e servi ancora ben calde.







# COME CONSERVARE LE BRACIOLE ALLA SICILIANA

Le braciole alla siciliana sono un piatto che si presta bene alla conservazione, sia in frigorifero che nel congelatore. **Dopo averle cucinate, è importante lasciarle raffreddare completamente prima di riporle.** Una volta fredde, puoi disporle in un contenitore ermetico e conservarle in frigorifero. Così facendo, le braciole si manterranno fresche per circa 2-3 giorni. Quando sarai pronto per gustarle, potrai riscaldarle nel forno, preriscaldato a 180°C, per circa 10-15 minuti, oppure in una padella, aggiungendo un filo d'olio se necessario.

Se preferisci preparare le braciole in anticipo e cucinarle in seguito, puoi conservarle crude in frigorifero. Avvolgi ogni braciola singolarmente con pellicola trasparente e mettile in un contenitore ermetico. In questo modo, le braciole crude possono essere conservate per un massimo di 1-2 giorni prima di essere cotte.

Le braciole alla siciliana possono anche essere congelate, sia cotte che crude. Per congelare le braciole cotte, assicurati che siano completamente raffreddate. Togli lo spiedino e avvolgi ogni braciola singolarmente in pellicola trasparente o carta da forno e mettile in sacchetti da freezer, cercando di rimuovere quanta più aria possibile prima di sigillarli. Le braciole cotte possono essere conservate nel congelatore per 2-3 mesi. Quando vorrai consumarle, ti basterà scongelarle in frigorifero per una notte e riscaldarle nel forno preriscaldato a 180°C per circa 15-20 minuti.

Se desideri congelare le braciole crude, avvolgile singolarmente con pellicola trasparente o carta da forno e mettile in sacchetti da freezer, rimuovendo quanta più aria possibile. Le braciole crude possono essere conservate nel congelatore per fino a 3 mesi. Quando sarai pronto per cucinarle, scongelale in frigorifero per una notte e cuocile secondo la ricetta.

Un consiglio utile è quello di etichettare i sacchetti con la data di conservazione per tenere traccia della freschezza delle braciole. Inoltre, è preferibile evitare di scongelare e riscaldare le braciole nel microonde, poiché questo metodo potrebbe compromettere la loro consistenza e sapore.

Seguendo questi semplici passaggi, potrai goderti le tue deliziose braciole alla siciliana anche nei giorni successivi alla loro preparazione, mantenendo intatti i sapori e la qualità del piatto.