

SECONDI PIATTI

Bracirole ripiene alla vecchia maniera

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **media** PREPARAZIONE: **20 min** COTTURA: **60 min** COSTO: **medio**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



Le **bracirole ripiene alla vecchia maniera** sono un favoloso secondo piatto di carne gustoso. Proprio quando vi sembra di non sapere più come preparare la solita carne, ecco che questa ricetta vi corre in aiuto. Una ricetta antica, tramandata di generazione in generazione che però ancora oggi riscuote sempre grande successo in famiglia. Una portata che di certo non lascerà indifferenti.

Piuttosto semplice da preparare e con pochi passaggi potrete servire un secondo completo e gustoso. Se amate i secondi di carne soprattutto al sugo, perché non provate anche a fare queste [polpette super golose?](#)

INGREDIENTI

CARNE DI VITELLO in un'unica fetta - 800 gr
MORTADELLA 100 gr
UOVA 3
SALSA DI POMODORO PRONTA 300 gr
SALVIA 4 foglie
BURRO 50 gr
VINO ROSSO ½ bicchieri
SALE
PEPE NERO

PREPARAZIONE

- 1 Quando volete realizzare la ricetta delle bracirole ripiene alla vecchia maniera, come prima cosa preparate una frittatina piuttosto sottile con le tre uova e mettetela da parte a raffreddare.



2 Stendere la fetta di carne di vitello, salarla e peparla.

Coprite la fetta di vitello prima con la mortadella e poi con la frittatina.



3 Distribuite sulla frittatina le foglioline di salvia e dei fiocchetti di burro.

Arrotolate con cura la fetta di vitello e legatela con dello spago da cucina.

Fate scaldare in un tegame un giro d'olio con una noce di burro e ponetevi la carne così da rosolarla uniformemente.



- 4 Quando la carne avrà cambiato colore su tutti i lati, sfumate con il vino rosso mantenendo la fiamma piuttosto alta.



- 5 Aggiungete, ora, la salsa di pomodoro e portate la carne a cottura a tegame incoperchiato, aggiungendo, se necessario, altra acqua.



6 Una volta cotta, prelevate la braciola dal sugo, mettetela da parte coperta a riposare quindi tagliatela in fette.

Servite le fette di braciola ripiene alla vecchia maniera accompagnandole con il sugo di cottura e ad un contorno di patate.

CONSIGLIO

Posso surgelare una porzione avanzata?

Sì certo, mettila all'interno di un contenitore per alimenti.

Per salsa di pomodoro, va bene anche quella passata del supermercato?

Certo, è lei!

Al posto della mortadella cosa posso mettere?

Puoi mettere del prosciutto cotto che è anche più delicato.