

SECONDI PIATTI

Bracirole ripiene di rosel

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) PREPARAZIONE: [35 min](#) COTTURA: [45 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



INGREDIENTI

BRACIOLA DI MAIALE 4

SPINACI 100 gr

CIPOLLE mezza -

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 1
cucchiaino da tavola

POMODORO PELATO 1 cucchiaino da
tavola

PROSCIUTTO COTTO 4 fette

SOTTILETTE 4 fette

FARINA 50 gr

UOVA 2

CURRY poco -

PANGRATTATO 60 gr

PREZZEMOLO poco -

ERBA CIPOLLINA poca -

OLIO DI SEMI abbondante -

SALE

PEPE

PREPARAZIONE

1 Tritare la cipolla.

In una casseruola lasciate soffriggere la cipolla nell'olio.



2 Lavate gli spinaci ed uniteli al soffritto.



3 Unite il cucchiaio di pelati, mescolare e lasciate cuocere per 10 minuti.



4 Pulite ad asciugate la carne.



5 Togliete il grasso.



6 Aprite la carne a portafoglio praticando un taglio profondo.





7 Sopra ogni fetta di prosciutto mettete le sottilette, gli spinaci e piegate.





8 Schiacciate le bracirole delicatamente.





9 Chiudete con degli stuzzicadenti.

Tritare prezzemolo e erba cipollina.

In una ciotola mettete il pangrattato con prezzemolo e erba cipollina.

In una seconda ciotola mettete le uova con curry, sale e pepe.

In una terza ciotola mettete la farina.



10 Passate le briciole nella farina.



11 Poi nelle uova.



12 Infine nel pangrattato.





13 In una padella portate a temperatura l'olio.



14 Friggere le braciole girandole spesso.





