

SECONDI PIATTI

Braciolette all'antica

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) PREPARAZIONE: [20 min](#) COTTURA: [30 min](#) COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



INGREDIENTI

CARNE MACINATA DI MANZO 500 gr

MOLLICA DI PANE rafferma - 200 gr

PARMIGIANO REGGIANO 150 gr

SPICCHIO DI AGLIO 1

STRUTTO oppure burro - 20 gr

PREZZEMOLO ½ ciuffi

MAGGIORANA

SALE

PEPE NERO

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4
cucchiari da tavola

I piatti tradizionali si sa, sono da replicare assolutamente. Ecco perché non dovete perdere questa ricetta delle **braciolette all'antica**, un piatto che si faceva soprattutto la domenica nelle famiglie campane. L'utilizzo del pane rafferma ci aiuterà anche a non sprecare questo alimento prezioso!

Basterà utilizzare del macinato fresco e questo secondo di carne piacerà di sicuro a grandi e piccoli.

Se vi dovesse avanzare del macinato, provate quindi le [polpette al sugo](#)

PREPARAZIONE

1 Ecco gli ingredienti che vi serviranno per realizzare questa ricetta.



2 Bagnate la mollica di pane, strizzatela e mescolatela in una terrina con la carne macinata, il prezzemolo e l'aglio tritati, il parmigiano e l'uovo. Aggiungete un pizzico di sale e pepe, la sugna e la maggiorana e amalgamate tutti gli ingredienti.



3 Formate delle crocchette lunghe circa 7 centimetri e alternatele sugli spiedini con fettine di pane raffermo, iniziando e terminando con il pane.

Paregiate le fettine portandole alla stessa lunghezza delle braciolette ed adagiate gli

spiedini in una pirofila unta di olio. Aggiungete qualche fiocchetto di burro, e cuocete in forno preriscaldato per circa mezz'ora.



4 Quando saranno colorite, togliete le braciolette dal forno, sfilatele dagli spiedini e servite.