

SECONDI PIATTI

Bracirole al sugo

LUOGO: Europa / Italia / Calabria

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 20 min COTTURA: 60 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



C'è chi le chiama bracirole, chi li chiama involtini...di sicuro c'è che il gusto non manca mai! Soprattutto quando sono cotti lungamente e lentamente nel sugo di pomodoro.

In questo caso abbiamo voluto arricchire le bracirole con della salsiccia nel fondo di cottura che conferirà al sugo sicuramente un sapore più deciso e ricco.

INGREDIENTI

BRACIOLA DI MAIALE 4
CIPOLLE ROSSE DI TROPEA 2
PASSATA DI POMODORO 400 gr
SALSICCIA DI MAIALE nodi - 2
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)
SALE

PER FARCIRE LE BRACIOLE

FORMAGGIO filante, a piacere - 150 gr
PREZZEMOLO 1 ciuffo
SPICCHIO DI AGLIO 2
PEPE NERO

PREPARAZIONE

- 1 Preparate dapprima le bracirole farcendole con formaggio a dadini, prezzemolo, aglio a fettine e una macinata di pepe.

Fermateli a piacere con degli stuzzicadenti o dello spago da cucina.



- 2 Una volta pronte tutte le bracirole, fate scaldare sul fuoco un bel giro d'olio extravergine d'oliva in un tegame possibilmente in ghisa smaltata o comunque dal fondo spesso per cotture prolungate.

Tagliate le salsicce a pezzetti e fatele rosolare nell'olio.





3 Nel frattempo affettate finemente le cipolle di Tropea ed unitele al tegame per farle soffriggere insieme alla salsiccia.





4 Quando la cipolla inizia a prendere colore e la salsiccia è ben rosolata, unite gli involtini e fateli rosolare su tutti i lati fino a che non abbiano cambiato colore in modo uniforme.





5 A questo punto unite il pomodoro e lasciate cuocere a fiamma moderata per 40-50 minuti senza coprire con un coperchio ma solo con un paraschizzi.

Se la preparazione dovesse asciugarsi troppo, aggiungete poca acqua ed abbiate l'accortezza di girare le braciole di tanto in tanto.

Salate adeguatamente.





6 Al termine della cottura, potrete servire le briciole con il loro sugo e abbondante pane per fare la scarpetta!

