

SECONDI PIATTI

# Bracirole ai carciofi

di: *felsina*

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: media    PREPARAZIONE: 30 min    COTTURA: 45 min    COSTO: medio

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



## INGREDIENTI

2 bracirole di maiale  
4 carciofi  
2 uova  
1 spicchio d'aglio  
una manciata di pangrattato  
prezzemolo tritato  
sale  
pepe  
noce moscata  
olio per friggere.

## PREPARAZIONE

- 1 Iniziate con il pulire i carciofi ed immergeteli in acqua e limone affinché non diventino scuri.



- 2 Prendete 2 dei quattro carciofi e affettateli molto sottilmente,



- 3 poneteli in un padellino dove avete scaldato l'olio e aggiungete un po d'acqua.



4 Unite un pizzico di sale e i gambi dei carciofi tritati grossolanamente.



5 Ultimata la cottura dei carciofi, frullate il tutto.



- 6 Prendete le braciole, con un coltello molto affilato ricavatene una tasca che salerete e peperete,



- 7 riempitela con la crema di carciofi e richiudete la tasca.



8 In una ciotola sbattere le uova, aggiungendo sale pepe e noce moscata.



9 Passate le braciole nelle uova, infarinatele ed infine panatele con il pan grattato.





10 Con gli avanzi di uovo e pane realizzate delle palline.



11 Nel frattempo preparate i due carciofi rimasti interi,



12 farcendoli con pangrattato, prezzemolo, aglio e cuoceteli per una ventina di minuti in un tegamino con poca acqua.



13 Mentre i carciofi finiscono di cuocere, friggete le briciole impanate.





14 Nella stessa padella friggete anche le palline che avete ricavato con i resti della panatura delle bracirole, Servite le bracirole calde con i carciofi "trifolati" .

