

SECONDI PIATTI

Bracirole alla siciliana

di: *Cookaround*

LUOGO: *Europa / Italia / Sicilia*

DOSI PER: *4 persone* DIFFICOLTÀ: *bassa* PREPARAZIONE: *15 min* COSTO: *medio*

REPERIBILITÀ ALIMENTI: *facile*



INGREDIENTI

VITELLONE noce - 500 gr
MOZZARELLA 125 gr
PROSCIUTTO CRUDO 25 gr
MOLLICA DI PANE 50 gr
LATTE INTERO 50 gr
PARMIGIANO REGGIANO 50 gr
UOVA 1
PREZZEMOLO 1 ciuffo
STRUTTO 100 gr
SALE

PREPARAZIONE

1 Tagliate la carne ricavandone dei quadrati di 8 cm di lato.

Battete leggermente i quadrati di carne e cospargetela con poco sale.



- 2 Realizzate un composto amalgamando la mozzarella tagliata a dadini, il prosciutto a dadini, il pane imbevuto nel latte e strizzato, il formaggio grattugiato, l'uovo ed il prezzemolo.





3 Distribuite, nel centro di ciascun pezzo di carne, una parte del composto appena ottenuto.



- 4 Arrotolate la carne su se stessa, sigillando all'interno il ripieno e fermando i rotolini a due a due con appositi stecchini e framezzandoli con un rettangolo di pane.



- 5 Adagiate gli spiedini di braciolette in una teglia unta con dello strutto ed infornate per pochi minuti a temperatura elevata.

