

SECONDI PIATTI

Rolle` o falso magro

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media COSTO: medio REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

- 1 fetta di carne rotonda di circa 20 cm di diametro e del peso di circa 500 g ben spianata
- 2 uova sode
- 100 g di pecorino fresco (o caciocavallo)
- 50 g di salame (o pancetta)
- 50 g di caciocavallo (o parmigiano) grattugiato
- 50 g di passoline e pinoli
- 200 g di pangrattato
- 1/2 cipolla
- 100 g di sugna
- 200 g di estratto di pomodoro
- 1/2 bicchiere di vino rosso.

PREPARAZIONE

1 Disponete la fetta di carne ben spianata sulla tavola di marmo. Ungetela con un po' di sugna e versatevi sopra il pangrattato mescolato al caciocavallo grattugiato, alle passoline ed i pinoli, le uova sode tagliate a fette, saleme e formaggio fresco tagliato a pezzetti, sale e pepe.

Arrotolate la carne su sè stessa, avendo cura che il condimento resti tutto all'interno. Legate con lo spago, dapprima nel senso della lunghezza e poi dalla parte corta, stringendo bene e dando al brusciuluni una forma omogenea.

Rosolate a fuoco vivo nella sugna, poi togliete il brusciuluni e nello stesso tegame fate soffriggere la cipolla e sciogliere l'estratto di pomodoro, con l'aggiunta di qualche sorso di acqua tiepida, fino a che non sia ridotto in crema.

Sfumate col vino, rimettete la carne in tegame, copritela per metà d'acqua e lasciate cuocere a fuoco basso per circa un ora e mezza.

Appena cotto, togliete il brusciuluni dal tegame e lasciatelo raffreddare completamente prima di tagliarlo a fette non troppo sottili. Disponete le fette in un piatto e versatevi sopra il sugo bollente prima di servirlo.

NOTE

Lu brusciuluni o falso magro è diffuso in tutta la Sicilia. Subisce inevitabili variazioni da un luogo all'altro. L'appartenenza della pietanza alla cucina nobile la rileviamo dai riferimenti che se ne fa in altre ricette (gli anelletti del monsu', ad esempio). L'origine del piatto è francese e lo si desume dall'aggettivo falso, dal francese farce, farcito.