

Bracirole napoletane



Descrizione

Le bracirole napoletane sono fettine di vitello o manzo, arrotolate ad involtino e cotte nel sugo di pomodoro. Questa ricetta è particolarmente sfiziosa grazie al ripieno di uvetta e pinoli. Con tutto il sugo in eccesso ti consigliamo di condire un bel piatto di pasta.

Informazioni

PREPARAZIONE: 15 min

DIFFICOLTÀ: 2

COTTURA: 90 min

DOSI PER: 4 persone

Ingredienti

4 **fettine di vitello**

1 **cipolla** grande

600 g di **passata di pomodoro**

Prezzemolo q.b.

2 **teste di aglio**

100 g di **pinoli**

50 g di **uvetta**

100 g di **pecorino** q.b.

Mezzo bicchiere di **vino rosso**

Olio, sale e pepe q.b.

Preparazione

- 1) Pulisci e taglia la cipolla a fettine sottili e mettila ad appassire con l'olio.
- 2) Aggiungi pomodoro, sale e pepe.
- 3) Cuoci per almeno 30 minuti.
- 4) Nel frattempo, prepara un trito di prezzemolo, aglio, pinoli ed uvetta e usalo per farcire le fettine.
- 5) Condisci la carne con pecorino, sale e pepe.
- 6) Arrotola le fettine ad involtino e fermali con lo spago da cucina o spiedini di legno.
- 7) Rosola la carne in una pentola con olio e aglio.
- 8) Sfuma con il vino e quando è evaporato aggiungi il sugo di pomodoro (elimina l'aglio).
- 9) Prosegui la cottura con il coperchio per almeno un'ora.