

RICETTA DEL GIORNO

Braciolette alla messinese

INGREDIENTI (per 6 persone): 500 g di fettine di vitello, 200 g di pangrattato, 100 g di formaggio caciocavallo grattugiato, uno spicchio d'aglio, un ciuffetto di prezzemolo, due cucchiaini di sugna, olio extravergine d'oliva, pepe, sale.

PREPARAZIONE: condire il pangrattato con olio, sale, prezzemolo tritato, pepe, uno spicchio d'aglio tritato finissimo e formaggio caciocavallo rimescolando bene il tutto in una terrina. Spalmare le fettine di carne con un ricciolo di sugna, mettere su ciascuna di esse due-tre cucchiaini del ripieno, quindi arrotolarle facendo attenzione a chiuderle bene; dopo averne infilate cinque per ogni spiedo e averle spalmate all'esterno con un poco di sugna, farle cuocere su una graticola alla brace