

Braciolette alla Messinese



© www.ricettariodicasa.it



Ingredienti per 6:

1 kg di fettine sottilissime di noce di vitella (tipo carpaccio),
500 g di mollica (pan grattato)
150 g di scamorza,
1 spicchio d'aglio,
Prezzemolo,
Olio Evo, sale

Note e Suggerimenti

Cuocete le braciolette sulla griglia ben calda per pochi minuti girandoli di continuo e ricordandovi di salare a piacimento. Servite ben caldi.

Procedimento

Condite la mollica con il prezzemolo, l'aglio tritato e sale. Stendete le fettine di carne sul piano di lavoro e dividetele in rettangolini. Bagnate la carne in olio d'oliva da entrambe i lati, scolate l'olio in eccesso e passate la carne nella mollica condita facendola aderire ovunque.

Ponete un pezzetto di scamorza sul rettangolo di carne e avvolgetelo in modo da formare un piccolo involtino .

Infilzate 8 rotolini in uno spiedo di legno. Compattate il tutto con le mani in modo da avere una bracioletta omogenea.