



BRACIOLA PUGLIESE

Ingredienti

8 fette di carne di vitello o di cavallo
50 gr di pecorino
50 gr di Parmigiano grattugiato
2 spicchi di aglio tritato
8 pz da 15 gr di lardo
prezzemolo fresco tritato
sale
pepe
1 kg di pomodori pelati
1 bicchiere acqua
1 cipolla
olio evo
2 foglie di alloro
1 cucchiaino di zucchero (che toglie l'acidità del pomodoro)
1 bicchiere di vino rosso Negramaro
16 stuzzicadenti o spago da cucina

Procedimento

Adagiare le fette di carne aperte sul piano di lavoro e porre al centro di ognuna una manciata di Parmigiano e un pezzetto di pecorino.

Aggiungere insieme al formaggio anche il prezzemolo, un pizzico d'aglio tritato, un pezzetto di lardo, sale e pepe, quindi arrotolare la fettina stretta su se stessa lungo il lato lungo formando un involtino (in dialetto "Brasciola"), e richiudere con 1-2 stuzzicadenti.

Prendere una pentola a bordi alti, possibilmente una "pignata" (pentola di terracotta) e scaldare all'interno l'olio d'oliva e la cipolla tritata.

Quando la cipolla è appassita unire gli involtini facendoli rosolare per bene da tutte le parti.

Sfumate con il vino Negramaro.

A questo punto unire alla carne i pomodori pelati passati al momento con un passavere, un bicchiere d'acqua, sale, pepe, le foglie d'alloro, un pizzico di noce moscata, un cucchiaino raso di zucchero, e far cuocere a fuoco lento per circa 2 ore.

Il sugo così ottenuto è ottimo per condire le orecchiette.