



Bracioline ripiene



Ingredienti per 4 persone

8 bracioline di maiale di ca. 200 g ciascuna
20 g di funghi secchi
8 fette sottili di sopressa tagliata sottile
4 cucchiaini di Parmigiano Reggiano grattugiato
1 spicchio di aglio
1 cipolla piccola
1 ciuffo di prezzemolo
4 foglie di salvia
q.b. farina
5 cucchiaini di grappa
2 cucchiaini di brodo di carne
50 g di burro
q.b. sale e pepe

Preparazione

1. Lasciare in ammollo i funghi in acqua tiepida per 20 minuti; lavare le foglie di salvia, sbucciare la cipolla e l'aglio. Tritarli insieme con il prezzemolo pulito e lavato.
2. Far soffriggere il trito in un tegame con 15 g di burro e, quando sarà imbrunito, unire i funghi strizzati e tritati. Salare, pepare e far cuocere a fiamma bassa per 10 minuti, bagnando con il brodo, se si asciugasse troppo.
3. Battere le bracioline con il batticarne e mettere al centro di ognuna 1 foglia di salvia, 1 fetta di sopressa, un po' di trito preparato al punto 2 e 1/2 cucchiaino di Parmigiano Reggiano grattugiato. Arrotolare la carne ad involtino, fermarla con degli stuzzicadenti e passarla nella farina.
4. Far fondere in una padella il resto del burro e mettervi a rosolare gli involtini. Quando saranno dorati in modo uniforme, versarvi sopra la grappa e farla evaporare, quindi bagnare con il brodo rimasto e proseguire la cottura a fuoco medio per 15 minuti.
5. Trascorso questo tempo, trasferire le bracioline su un piatto da portata preriscaldato ed eliminare gli stuzzicadenti che le tenevano legate, far restringere il fondo di cottura a fuoco vivace, versarlo sulla carne e servire in tavola.