

Spiedini alla messinese (bracirole messinesi)



- Difficoltà:Bassa
- Preparazione:20 minuti
- Cottura:10 minuti
- Porzioni:4 persone
- Costo:Basso

Ingredienti

- Carne di manzo (per carpaccio, tagliata a fettine sottilissime) 600 g
- Pane raffermo 300 g
- Aglio 1 spicchio
- Pecorino (grattugiato) 50 g
- Prezzemolo 1 mazzetto
- Caciocavallo (semistagionato) 200 g
- Olio extravergine d'oliva
- Sale
- Pepe nero

Preparazione

Per prima cosa, grattugiate il pane raffermo (io effettuo l'operazione comodamente con un mixer) e trasferitelo in una ciotola.

Tritate finemente il prezzemolo e unitelo al pangrattato assieme al pecorino, poi sbucciate l'aglio, tagliatelo a metà (se vi piace potete anche tritarlo finemente) e aggiungetelo al pangrattato.

Aggiungete olio alla vostra panatura fino a farla diventare umida (se il pane è molto secco, aggiungete anche 2 cucchiaini d'acqua).

Dopo aver salato le vostre fettine di carne, passatele nel pangrattato su entrambi i lati.

Sistematelo un cubetto di caciocavallo al centro di ogni fettina e arrotolatela su se stessa, ripiegando prima i lati così da non fare fuoriuscire il formaggio.

Passate nuovamente i vostri involtini dal pangrattato e infilzate man mano negli spiedi (l'ideale è mettere quattro bracioli in ogni spiedino).

L'ideale è cuocere le bracioli messinesi alla brace, ma sono ottime anche preparate in una padella antiaderente, facendole cuocere 5-7 minuti per lato (essendo molto sottile, la carne cuoce facilmente anche all'interno).

Togliete dalla padella e servite subito!

Buon appetito, i vostri spiedini alla messinese sono pronti per essere gustati!!!!

Note e consigli:

- Se volete seguire la tecnica antica di preparazione delle bracioli messinesi, potete utilizzare lo strutto anziché l'olio;
- Potete sostituire il pecorino con altri formaggi meno tradizionali, come il parmigiano;
- Potete anche sostituire il caciocavallo con provola fresca o altri formaggi filanti.