

Bracirole di vitello

Le ricette di secondi su RicetteItalia.org

Per 4 persone:

12 bracirole di vitello
150 g pangrattato
100 g formaggio pecorino grattugiato
prezzemolo
aglio
olio d'oliva
sale
pepe

Preparazione

Mettere in una terrina il pangrattato, il pecorino, il prezzemolo e l'aglio tritati, il pepe, il sale e mescolare. Passare in questo composto le bracirole, avvolgere ognuna su se stessa, infilarle negli spiedini e cuocerle sulla graticola ungendole con l'olio. Servire gli spiedini ben caldi.

[Ricette Italia - Le tue ricette di cucina online.](#)

<http://www.ricetteitalia.org>