

Braciolettine di carne alla messinese

Le ricette di secondi su RicetteItalia.org

Per 4 persone:

300 g braciolettine di lattughina di manzo
300 g pangrattato
100 g formaggio pecorino grattugiato
50 g formaggio scamorza
50 g sugna di maiale
sale
prezzemolo

Preparazione

In una terrina versate 200 g, di pangrattato, il pecorino grattugiato, un pizzico di sale ed il prezzemolo che avrete tritato con un coltello su un tagliere di legno. Aggiungete acqua fino a formare un amalgama pastoso. Stendete su un piano le braciolettine curando che siano ben battute e prive di filamenti di grasso. Spalmate su ogni braciolettina una piccola dose di sugna, un cucchiaino da tè di impasto ed alcuni cubetti di scamorza che avrete tagliuzzato precedentemente. Avvolgete le braciolettine curando che siano ben chiuse ad evitare la fuoriuscita dell'impasto durante la cottura ed infilatele negli appositi spiedini. Spalmate un sottile velo di sugna su ambo i lati degli spiedini e bagnateli nel residuo di impasto al quale avrete aggiunto la parte restante del pangrattato. Ricoprite bene di pangrattato tutte le intercapedini e le parti laterali. Cuocetele solo ed esclusivamente a carbone per gustarne la fragranza e la morbidezza. Suggerimenti Per una perfetta riuscita della ricetta è indispensabile seguire scrupolosamente la scelta degli ingredienti e le fasi di preparazione. La sugna va preparata in anticipo facendo fondere in una casseruola alcuni pezzi di cotenna di maiale. Non appena tutto il grasso si sarà sciolto versare il contenuto in un recipiente di vetro curando di eliminare le scorie e farlo raffreddare. Il liquido giallastro si trasformerà in un colore bianco latte intenso. La sugna così preparata può essere conservata in frigo per lunghissimo tempo. Un'alternativa per coloro che non vogliono cimentarsi nella preparazione della sugna è quella di usare la sugna industriale che viene utilizzata dai pasticceri per la preparazione di biscotti e dolci vari. Non aggiungere all'impasto grassi di vario tipo quali olio, burro, margarina. Infatti, anche se potrà sembrare strano, il segreto di una buona riuscita della ricetta consiste nell'uso dell'acqua nell'impasto. Durante la cottura sulla brace l'acqua contenuta nell'impasto evaporando lo mantiene ad un giusto grado di umidità mescolandolo alla sugna ed alla scamorza che con il calore si fondono dando alla braciolettina un profumo ed una delicatezza unici nel suo genere. Per la cottura è necessario preparare un buon fuoco a base di carbonella il più uniforme possibile, cospargerlo di un velo di cenere per smorzare il calore e disporre gli spiedini a circa 10 cm dallo strato di cenere. Data la fragranza e la delicatezza del piatto, se servito come prima portata, si suggerisce di raddoppiarne le dosi dal momento che quelle convenzionali saranno sicuramente insufficienti.

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

<http://www.ricetteitalia.org>