

# Bracioline di vitello al pomodoro

Le ricette di secondi su RicetteItalia.org

## Per 4 persone:

8 bracioline di vitello  
8 fettine pancetta  
40 g burro  
2 cucchiaini concentrato di pomodoro  
1 uovo  
1 acciuga  
mollica di pane  
latte  
prezzemolo tritato  
sale  
pepe

## Preparazione

Ammorbidite la mollica di due panini in un po' di latte, amalgamatevi il tuorlo, l'acciuga dissalata e diliscata, un cucchiaio di prezzemolo tritato. Mescolate bene il tutto. Battete le bracioline, sulla metà di ciascuna mettete una fettina di pancetta e sopra un cucchiaino del ripieno di mollica. Bagnate i bordi delle bracioline con l'albume e ripiegate la seconda metà sulla prima. Premete bene tutt'intorno per far aderire bene. In un tegame fate sciogliere il burro, adagiatevi le bracioline e cuocete a calore medio tre minuti da una parte e tre dall'altra. Al sughetto che verrà formandosi aggiungete due cucchiaini di concentrato di pomodoro diluito in pochissima acqua tiepida. Portate a cottura, regolate sale e pepe. Servite.

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

<http://www.ricetteitalia.org>