

Bracioline di vitello con carciofi

Le ricette di secondi su RicettaItalia.org

Per 6 persone:

8 bracioline di vitello
2 carciofi teneri
50 g prosciutto cotto
50 g burro
1 cucchiaio olio d'oliva
1 cipolla piccola
1 limone
sale
pepe

Preparazione

Eliminate le foglie dure, tagliate i carciofi a spicchi e teneteli in acqua e limone perché non anneriscano. Quindi sbollentateli. Tritate il prosciutto, amalgamatelo con un po' di burro e spalmate il composto sui carciofi. Battete le bracioline, conditele con sale e pepe, su ognuna adagiate uno spicchio di carciofo, arrotolate e legate. In un tegame rosolate la cipolla tritata in olio e burro, unite gli involtini e fateli colorire. Portate a cottura bagnando con un po' d'acqua calda. Serviteli. Vini di accompagnamento: Alto Adige Traminer Aromatico DOC, Frascati "Superiore Amabile" DOC, Malvasia Di Cagliari "Secco" DOC.

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

<http://www.ricetteitalia.org>