

Bracioline ripiene alle olive

Le ricette di secondi su RicetteItalia.org

Per 4 persone:

450 g noce di vitello
50 g fegato di vitello
30 g burro
4 cucchiaini olio d'oliva
1 acciuga dissalata
1 bacca di ginepro
30 g olive nere
pepe
sale

Preparazione

Tagliare la carne a fettine sottili. Mescolare il burro con l'acciuga e il fegato tritati e con la bacca di ginepro schiacciata. Disporre un po' di ripieno nelle bracioline, arrotolarle e chiuderle con uno stecchino. Rosolarle nell'olio, salare, pepare, prima della fine della cottura unire le olive tritate.

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

<http://www.ricetteitalia.org>