



[www.serrata.info](http://www.serrata.info)

### **Brasciòli i carni** - (involtini di carne)

### PROCEDIMENTO:

#### Ingredienti:

*1 kg. di fettine di polpa di maiale o di  
coscia di vitello*

- 100 gr. di lardo di prosciutto*
- scagliette di pecorino*
- due spicchi di aglio*
- abbondante prezzemolo*
- tre cucchiainate di strutto purissimo  
oppure olio di oliva*
- 500 gr. di pomodori pelati e passati*
- mezzo bicchiere di vino*
- sale*
- pepe nero*
- un rametto di basilico.*

Prepara un trito di lardo, aglio e prezzemolo, poi batti ben bene le fettine e metti al centro di ognuna di esse un cucchiaino del trito, una scaglietta di pecorino, un po' di sale e di pepe nero.

Versa lo strutto nel recipiente di cottura, fallo sciogliere e soffriggici gli involtini, girandoli da tutti i lati. Spruzzali di vino e dopo l'evaporazione aggiungi i pomodori passati al setaccio, il basilico, il sale e il pepe. Lascia cuocere pian piano e, se la carne lo richiede, unisci dell'acqua bollente.