

Bracirole alla Messinese, ricetta del secondo saporito

Autore: Redazione

Data: 02 Ottobre 2019



Le **bracirole** alla [Messinese](#) sono gustosi [involtini](#) di carne, semplicissimi da preparare. Per realizzarle si utilizza il carpaccio di manzo, molto sottile, che in cottura diventa tenerissimo. Il ripieno è molto semplice, ma ricco di sapore.

Le fettine vengono passate nell'olio e nel pangrattato aromatizzato e all'interno racchiudono una sfiziosa sorpresa. Esiste anche la versione al sugo, che [trovate qui](#). Vediamo insieme come si preparano.

Ricetta Bracirole alla Messinese

Ingredienti per 4 persone

- 400 g di manzo (carpaccio)
- 150 g di pangrattato
- 120 g di caciocavallo
- 1 cucchiaio di pecorino grattugiato
- 1 spicchio di aglio
- olio extravergine d'oliva
- sale

Procedimento

1. Tritate finemente l'aglio e il prezzemoli, quindi uniteli al pangrattato.
2. Aggiungete il pecorino e mescolate, quindi unite anche il sale.
3. Tagliate il caciocavallo a cubetti.
4. Passate le fettine di carne nell'olio, poi nel pangrattato aromatizzato.
5. Mettete al centro di ogni fettina un pezzetto di formaggio.
6. Arrotolate, creando gli involtini.
7. Infilate in uno stecchino grande gli involtini, 4 per ogni stecchino.
8. Cuocete in padella.
9. Servite caldi.

Buon appetito!

Foto di Veronica Smedira

Riferimento articolo: <https://www.siciliafan.it/bracirole-alla-messinese-ricetta/>

Generato il 14/05/2025