

Ricetta: **Involtini alla messinese**

Author: WWW.MISYA.INFO

Gli involtini alla messinese sono un piatto che ho assaggiato a casa di un mio amico a Milano, lui è fidanzato con una ragazza siciliana che durante una cena a casa loro, ci ha deliziato con un piatto che prepara la sua mamma, le bracioline. La ricetta è abbastanza semplice, si tratta di fettine di carne ripiene di mollica di pane condita e pezzetti di formaggio, una cosa buonissima che ho voluto provare a fare anch'io una volta tornata a casa. La cottura indicata per le bracioline alla messinese è quella alla brace, io però li ho cotti su una piastra rovente, certo la carne non ha quel bel sapore di affumicato, ma sono stati deliziosi. Amiche, non sto passando un periodo particolarmente felice, la mia micia non sta bene e ho problemi a lavoro ed in questi giorni è il malumore a farla da padrone, diciamo che quest'anno non è iniziato proprio con il piede giusto ma ho tutto il tempo e la voglia per cambiare le cose così taglio corto e mi metto all'opera e dopo, per allentare la pressione, vado ad impastare qualcosina così da fare qualcosa di davvero produttivo. Bacini a chi passa di qui

Ingredienti per 4 persone:

- 500 gr di carpaccio di manzo
- 100 gr di pangrattato
- 1 spicchio di aglio
- 30 gr di pecorino
- 200 gr di provolone
- prezzemolo
- sale
- olio

Tempo di preparazione: 30 min

Tempo di cottura: 15 min

Tempo totale: 45 min

Procedimento per preparare gli involtini alla messinese

Tritate il pane o il pangrattato con il pecorino, il prezzemolo, sale e uno spicchio d'aglio

Spennellate i triangolini di carne con un pò d'olio, quindi mettete al centro un cucchiaino di composto di pane e un pezzetto di formaggio

Arrotolate la carne, cercando di chiudere bene i bordi

Poi infilare 5 involtini per spiedino

Spennellate le bracioline con dell'olio poi passateli nel mix di pane facendo aderire bene la panatura su tutti i lati

Cuocete quindi gli involtini messinesi sulla brace o in alternativa su una piastra rovente, rigirandoli a metà cottura

Servite caldi

