

Bracirole al Primitivo

Ingredienti per sei persone

Sei fette di carne di manzo, 60 g di pecorino a scaglie, 30 g di pancetta magra, prezzemolo, due costole di sedano, due carote medie, una cipolla grossa, 500 g di pomodori pelati, due spicchi di aglio, 5 dl di Primitivo di Gioia, 50 ml di olio, sale e pepe.

Assottigliare, battendole, le fette di carne e disporre al centro di ognuna un trito di pancetta, pecorino, aglio e prezzemolo, condito con sale e pepe. Avvolgerle e legarle con refe da cucina. In un tegame di terracotta preparare il ragù rosolando nell'olio di oliva un trito di sedano, cipolla e carota. Dopo qualche minuto aggiungere gli involtini. A metà cottura versarvi il vino a più riprese lasciandolo evaporare. Aggiungere, quindi, i pelati frullati, mescolando il sale. Continuare la cottura a fuoco lento per due ore.

Le bracirole vanno condite con contorno appropriato. La salsa di cottura potrà essere usata per condire la pasta lessata al dente e ben scolata.