

Braciola



Ingredienti per 6 persone:

- *1 kg di carne di maiale o vitello (muscolo)*
- *1 litro e mezzo di passata di pomodoro*
- *cipolla*
- *aglio*
- *prezzemolo*
- *formaggio di capra a tocchetti*
- *uva passa*

PROCEDIMENTO:

- 1. Aprire il muscolo a libro e riempirlo con aglio tagliato a pezzettini, prezzemolo, tocchetti di formaggio, uva passa e peperoncino.*
- 2. Arrotolare la carne e fermare il tutto con spago.*
- 3. In un tegame, mettere a soffriggere la cipolla e la carne, far rosolare per qualche minuto.*
- 4. Aggiungere il passato di pomodoro e il basilico. Cuocere per circa due ore.*