



## Braciolo alla Barese

### Ingredienti:

600 gr. di carne di manzo a fette  
120 gr. di pecorino  
250 gr. di salsa di pomodoro  
60 gr. di pancetta tesa  
olio extra vergine di oliva  
3 spicchi di aglio  
2 ciuffi di prezzemolo  
sale, pepe

### Preparazione:

Spianare le fettine di carne col batticarne, allinearle su un tavolo e condirle con sale e pepe; mettere nel mezzo di ognuna un poco del primo trito, arrotolarle a forma di grosse salsicce in modo che il ripieno vi rimanga ben racchiuso e legarle con un filo bianco. Mettere in un tegame il secondo trito composto di cipolla e carotina, la foglia di lauro e il chiodo di garofano, e con l'olio farlo imbiondire; allinearvi le braciolo leggermente infarinate e, a calore vivo, farle colorare; bagnare col vino e farlo ridurre di 4/5; aggiungere il pomodoro, versare qualche cucchiaio d'acqua per ricoprire bene le braciolo e condire con sale, pepe e il pizzichino di noce moscata. Far prendere l'ebollizione e continuare la cottura a calore moderato per un'ora e mezza, e più se necessario, mescolando frequentemente e aggiungendo qualche cucchiaio d'acqua se la salsa ispesisce troppo. A cottura sgocciolare le braciolo, slegarle, allinearle in un piatto di servizio e cospargere col sugo. Servire subito passando a parte delle patate o una verdura di stagione.