

## A lezione di....bracirole messinesi

Parlare di *bracirole*, in tutta Italia, significa che parliamo di una bella fettona di carne bella spessa e succulenta...in tutta Italia dicevo...tranne a Messina, dove, la parola "BRACIOLA" significa involtino. Quindi, se vi trovate dalle mie parti, ricordatevelo quando sarete in trattoria o al



ristorante. Questo articolo nasce per insegnarvi come si fanno le **bracirole messinesi** *Se seguirete passo passo le mie istruzioni, non solo saprete cosa sono le bracirole, ma riuscirete pure a farle...e forse qualcuno potrebbe ringraziarmi, tanto sono buone!*

**a Messina ogni brava casalinga sa fare le bracirole, con leggere varianti, con o senza formaggio all'interno, più o meno grandi, le bracirole son sempre buone,** anche nell'avvolgerle ognuno ha i suoi segreti, io, negli anni (*son 40 anni che avvolgo bracirole*) ho elaborato un metodo infallibile, sia per renderle più leggere d'olio, ma allo stesso tempo umide all'interno, sia per evitare che tutto il pangrattato salti sul pavimento mentre le preparo velocemente ed in quantità industriale; infatti, in un pranzo, le bracirole non bastano mai, bisogna farne davvero parecchie, per non rischiare azzuffamenti vari per la corsa all'ultima braciola.

## **Ingredienti:**

**400 di manzo/vitello tagliato sottile** (un po' come la carne per il carpaccio, leggermente più spesso) *tipi di carne possono essere: lacerto, girello, carpaccio, lattughina, ....comunque fatevi consigliare dal vostro macellaio, l'importante è che la carne sia tagliata sottile e poi a straccetti larghi suppergiù come mezzo palmo di una mano, teoricamente la carne una volta arrotolata , deve entrare in bocca in un sol boccone..massimo due...* se comprate il carpaccio al supermercato, tagliate le fette voi stessi della grandezza che vedrete in foto.

**1 aglio**

**un ciuffo di prezzemolo**

**200 grammi di pangrattato** ( possibilmente fatto in casa, quello che vendono è troppo fine)

**200 grammi di grana grattugiato**

**100 grammi circa di formaggio tagliato a tocchetti piccoli** ( provola dolce o piccante, asiago, provoletta fresca...tranne formaggi troppo duri o al contrario troppo acquosi )

**sale**

**olio extravergine di oliva q,b.**

**mezzo bicchiere d'acqua**

**spiedini di legno o di acciaio per involtini**

**le dosi della ricetta sono da considerarsi variabili, a secondo dei gusti e dalla quantità di impasto che ingloberete nella braciola, io preferisco farne un poco di più e che mi avanzi, anzichè doverlo rifare in corso d'opera, se vi avanzasse l'impasto di pangrattato condito, potrete utilizzarlo tranquillamente per impanare delle fettine di carne ed arrostirle o passarle al grill del forno.** Potrete anche conservarlo in freezer per le prossime bracirole; **mia figlia adora il pangrattato condito, abbrustolito in padella...se lo mangia a cucchiariate!**

***E' GIUNTA L'ORA DI COMINCIARE A FARE LE BRACIOLE.***

**Tritate prezzemolo e aglio, aggiungeteli al pangrattato e al grana grattugiato, possibilmente in una teglia bella grande, in modo che possiate lavorare comodamente dentro la teglia stessa, aggiungete il sale, a questo punto l'impasto va **“bagnato” con l'olio**....io, per evitare di aggiungere troppo olio, metto pure l'acqua, **il pan grattato con l'acqua diventa più umido ma non grasso**....in cottura, troppo olio verrebbe rilasciato dalla braciola che, tenderebbe a friggere, mettete quindi a poco a poco l'olio, e mezzo bicchierino d'acqua, passando l'impasto tra le dita, per sgranarlo quasi come fosse un cous cous, **deve alla fine risultare umido ma non impastato di liquido****



mettetevi a portata di mano gli spiedini ed il formaggio a pezzetti. Quindi, mettete una alla volta le fettine al centro della teglia e giratele nella mollica condita, mettete al centro il formaggio e cominciate ad avvolgere la carne richiudendo ad ogni giro i lembi verso l'interno **(questo lavoro lo farete in automatico e sempre meglio con l'esperienza!)**





formare il vostro piccolo involtino ed infilarlo nello spiedo. procedere così fino ad esaurire la carne.

**CONSIGLIO:** non stringete gli involtini troppo stretti tra loro sullo spiedino, senno tendono a restare crudi in cottura, nè, tantomeno, lasciateli troppo larghi, senno tendono ad aprirsi e poi comunque, lo spiedo non è bello da vedere, gli involtini devono essere uno accanto all'altro, *appoggiati l'uno all'altro*.



Ultima cosa ma non meno importante , se ci tenete ad avere spiedini tutti uguali: una volta finito l'intero spiedino, *modellatelo premendolo verso la mollica condita, da tutti i lati, in questo modo, ogni involtino diventerà della stessa grandezza degli altri e l'intero spiedo sarà uniforme. inoltre, tutte le braciole saranno perfettamente ricoperte col pangrattato*



***BUON APPETITO!***