





BRACIOLONE al FORNO con PATATE DOLCI

Ingredienti:	Preparazione	Foto
<p>1 fesa di vitello da 1 kg, io ne ho usate 2 da 800g (ospiti a pranzo..) 200 g caciocavallo fresco insaporitore per carni Ariosto prezzemolo aglio</p>	<p>1) Stendiamo e battiamo la fesa di vitello, quindi stendiamo su di essa un trito di prezzemolo, aglio, caciocavallo a pezzetti, l'insaporitore Ariosto, uva passa e pinoli. In una padellina doriamo il pangrattato con un filo d'olio, aggiungiamo anche questo sulla fesa di vitello.</p>	
<p>uva sultanina Pinoli pangrattato 1 scalogno vino rosso 500 g patate 100 g piselli (ho utilizzato quelli surgelati) paprika olio evo sale e pepe q.b</p>	<p>2) Condiamo con sale e pepe, quindi arrotoliamo la fesa e chiudiamola con lo spago, nel caso abbiamo la rete da cucina elastica possiamo tranquillamente sostituirla al classico spago da cucina. Sistemiamo il nostro braciolone in un tegame, aggiungiamo le patate pelate e tagliate a pezzi, uno scalogno tritato ed un filo d'olio. Copriamo e facciamo rosolare, sfumiamo con un bicchiere di vino rosso.</p>	
	<p>3) Portiamo a cottura il braciolone, e le patate, uniamo anche i pisellini, aggiungendo di tanto in tanto un po' d'acqua calda. In media occorrono almeno 2 ore la cottura, regoliamo di sale e spolveriamo con la paprika poco prima del termine della cottura.</p>	
<p>by AngoloCottura</p>		<p>www.ariosto.it</p>