



Braciole

Zutaten für

- | | |
|--|-----------------------------------|
| » 4 fette Stücke Rindfleisch
<i>4 fette di manzo</i> | » Petersilie
<i>prezzemolo</i> |
| » Tomatensauce
<i>passata di pomodoro</i> | » Knoblauch
<i>aglio</i> |
| » Rosinen
<i>uva sultanina</i> | » Pinienkerne
<i>pinoli</i> |
| » 1 Glas Wein
<i>1 bicchiere di vino</i> | » Salz
<i>sale</i> |
| » extra natives Olivenöl
<i>olio extravergine d'oliva</i> | |

Zubereitung

Dünne Fleischscheiben mit Kräutern oder Käse gefüllt, aufgerollt und in Tomatensoße geschmort.

Vorbereitung

1. Hacke den Prezzemolo und den aglio fein.

2. Bereite die Füllung mit Prezzemolo, aglio, pinoli, uva sultanina und einem Pizzico di sale vor.

3. Lege die Füllung auf jede Scheibe manzo.

4. Rolle jede Scheibe ein und fixiere sie mit einem spiedino.

Zubereitung

1. Erhitze etwas olio extravergine d'oliva in einer Pfanne.

2. Brate die braciole für einige Minuten an.

3. Gieße einen bicchiere di vino dazu und lasse ihn verdampfen.

4. Füge die passata di pomodoro hinzu und koche alles langsam.

5. Falls nötig, gib wenig acqua dazu, bis die salsa dick und das Fleisch zart ist.