

BRASCIOLE ALLA BARESE



Forse non tutti sanno che in passato il pasto icona delle domeniche baresi era un piatto “povero”. Ebbene sì! La tipica ricetta tradizionale della [Brasciola pugliese](#) prevedeva l'utilizzo della sola carne equina che, un tempo, risultava essere molto meno cara della più agognata carne di manzo o maiale, perché il cavallo, all'epoca, aveva maggiore diffusione come animale da soma e trasporto.

Media 220' Secondo

INGREDIENTI (INGREDIENTI PER 4 PERSONE)

- 2 l [Pura Passata di Pomodoro Vallivo 700 g](#)
- 2 spicchi Aglio
- 1 spicchio Aglio (o mezza cipolla per il fondo)
- 8 fettine Carne di falda di cavallino o fette di carne di manzo
- 50 gr Lardo affettato
- q.b. Olio extra vergine di oliva
- 80 gr Pecorino
- 1 ciuffo Prezzemolo
- q.b. Sale e Pepe
- 1/2 bicchiere Vino rosso

PRODOTTO USATO PER QUESTA RICETTA:



PREPARAZIONE

Battiamo un po' le fette di carne con un batticarne. Puliamo e tritiamo i due spicchi di aglio e il prezzemolo. Coniamo ogni fetta con un pizzico di sale e di pepe. A questo punto al centro mettiamo un po' di aglio, un pezzo di lardo, una spolverata di formaggio grattugiato e il prezzemolo. Aggiungiamo un pizzico di sale e pepe, arrotoliamo le fette su se stesse, chiudendo prima le parti esterne e poi la parte più lunga, e infilziamo con gli stuzzicadenti.

In una pentola capiente mettiamo un fondo d'olio e aglio tagliato grossolanamente (in un secondo momento possiamo anche eliminarlo), adagiamo le brasciole e le facciamo rosolare bene da tutti i lati. Sfumiamo con il vino e aggiungiamo la **Pura Passata di Pomodoro Vallivo** fino a coprirle completamente. Abbassiamo la fiamma, copriamo e lasciamo cuocere per un minimo di 3 ore. Il sugo potrà essere utilizzato per condire le orecchiette che andranno servite insieme alla carne

Ricetta creata da Nunzia Bellomo di [Mieledilavanda.it](#)