BRACIOLINE DI MAIALE

Ingredienti per 4 persone:

- 4 bracioline di maiale ben battute,
- 80 g di pecorino,
- 1 mazzetto di prezzemolo,
- 2 spicchi d'aglio,
- 40 g di strutto,
- sale,
- pepe,
- 80 g di salsa di pomodoro.

Cospargere le braciole con scaglie di pecorino e fettine di aglio.
Avvolgerle ad involtino, fermarle legandole con un sottile spago da cucina.
Cuocerle nello strutto, a metà cottura salare e pepare.
Verso la fine coprire gli involtini con la salsa, abbassare il fuoco e continuare la cottura fino a quando la salsa non si sarà ridotta leggermente.