

339. BRACIOLINE RIPIENE CON CARCIOFI

Ai carciofi levate tutte le foglie dure e tagliateli in quattro o cinque spicchi. Prendete una fetta di prosciutto grasso e magro, tritatelo fine fine, mescolatelo con un poco di burro e con questo composto spalmate gli spicchi dei carciofi. Battete e spianate le bracioline, che possono essere di vitella o di manzo, conditele con sale e pepe e ponete in mezzo a ciascuna due o tre dei detti spicchi, poi avvolgetele e legatele in croce con un filo. Fate un battutino con poca cipolla, mettetelo in una cazzaruola con burro e olio e quando la cipolla sarà ben rosolata collocateci le bracioline e conditele ancora con sale e pepe. Rosolate che sieno, tiratele a cottura con sugo di pomodoro o conserva sciolta nell'acqua, e quando le mandate in tavola scioglietele dal filo.