



Brociolone palermitano al ragù - [Visualizza sul sito di Cristina](#)

secondi piatti - rollò di carne - ripieno

Ci sono varie versioni:

- [in bianco](#)

farcito con scalogno o porro, uno strato di salame e/o prosciutto, formaggio a pasta filata piuttosto saporito (tipo caciocavallo semistagionato), pepe e sale, poi [chiuso e legato](#) e rosolato in abbondante cipolla con l'aggiunta di pisellini bolliti, e sfumato con vino bianco.

- [ai funghi porcini](#)

Questa è la versione col ragù:

preparare la farcitura nel modo seguente (è la stessa degli [Spitini](#)):

abbondante pangrattato
cipolla soffritta abbondante
400g. di pomodoro pelato
4 cucchiaini di parmigiano grattugiato
3 cucchiaini di caciocavallo grattugiato
prezzemolo
2 cucchiaini di zucchero
una manciata di passoline e pinoli
sale.

Cuocere il pelato nel soffritto di cipolla.

Amalgamarvi il pangrattato schiacciando bene il pomodoro finché tutto avrà un colore rosato, aggiungere poi tutti gli ingredienti (parmigiano, caciocavallo, prezzemolo, zucchero, passoline, pinoli e poco sale poiché il caciocavallo è salato).

Riempire la fetta grande di carne e avvolgerla.

Rosolare e sfumare col vino rosso, ricoprire con salsa di pomodoro e lasciare cuocere lentamente a lungo.



[Versione con funghi porcini](#)