



Salsicciotto al ragù (Sicilia) - [Visualizza sul sito](#)
di Cristina

'U BRUCIULUNI

secondo piatto - carne - Sicilia

Piatto tradizionale locale

Stendiamo sul piano di lavoro una bella fetta di manzo, tenera e senza nodi, del taglio che più vi aggrada, e iniziamo a condire con:

cipolle del tipo scalogno a fettine lunghe e sottili,

qualche fetta di salame che dà mordente al piatto finito,

fettine di formaggio semistagionato (noi usiamo il caciocavallo fresco)

Condimento a base di pangrattato (vedi [involtini di carne](#) e [carciofi col tappo d'uovo](#))

Si avvolge avendo cura di alzare prima i lembi esterni per evitare la fuoriscita degli ingredienti contenuti all'interno, durante la cottura.

Per la cottura (1 ora circa), si può immergere in un sugo di pomodoro fresco preparato prima con un soffritto di cipolla, oppure [in bianco](#) con cipolla stufata in acqua, vino e olio d'oliva. Con l'aggiunta, alla fine, di pisellini bolliti.

Ovviamente se si il ragù si vuole arricchire di sapore, ottimo espediente è quello di aggiungervi la solita salsiccia saltata prima in padella col vino e/o le polpette di tritato di manzo. Come per il ragù dei [carciofi col tappo](#).







