



Bragiellone con piselli - [Visualizza sul sito](#)
di cockerina

Bragiellone con piselli

secondi piatti - fesa - salumi - uova

Per 8 persone:

700 gr in un'unica fetta di carne di manzo, taglio fesa (chiedete al macellaio?)

2 uova

50 gr di prosciutto cotto

50 gr di mortadella

sale, pepe

1 cipolla

1 carota

1 costa di sedano

olio evo

500 ml brodo di dado

burro

300 gr di piselli surgelati

cannella in polvere

Farsi tagliare e battere la fetta di carne dal macellaio in modo che non presenti buchi e che sia bella liscia e senza nervature?

Fondere un pezzetto di burro in un padellino e rosolarvi i piselli, aggiustare di sale e aggiungere un pizzico di cannella. Bagnare con acqua calda fino a coprire i piselli e cuocere finchè non risultino belli teneri.

A parte rassodare le uova, farle freddare, sgusciarle e tagliarle a fette con l'apposito attrezzo tagliauova.

Stendere la fetta di carne, salarla ed adagiarvi sopra le fette di prosciutto cotto e di mortadella, e le fettine di uova sode, poi arrotolare ben stretto e legare con dello spago da cucina.

In una pentola soffriggere appena la cipolla, la carota e il sedano tritati, con qualche cucchiaino di olio evo, adagiare l'involto di carne e farlo rosolare a fuoco vivo, finchè non si forma tutt'intorno una crosticina croccante, poi bagnare col brodo e cuocere a fuoco lento per almeno un'ora, bagnando e rigirando di tanto in tanto.

Tagliare il bragiellone a fette dopo averlo liberato dello spago, bagnarli col suo sughetto e servire caldo col contorno di piselli.

