

BRACIOLE DI VITELLO

Ingredienti per 4 persone:

- 12 braciole di vitello,
- 150 g di pangrattato,
- 100 g di pecorino grattugiato,
- prezzemolo,
- aglio,
- olio,
- sale,
- pepe.

Mettere in una terrina il pangrattato, il pecorino, il prezzemolo e l'aglio tritati, il pepe, il sale e mescolare.
Passare in questo composto le braciole, avvolgere ognuna su se stessa, infilarle negli spiedini e cuocerle sulla graticola ungendole con l'olio.
Servire gli spiedini ben caldi.