

BRACIOLA DI VITELLO PER MEZZI ZITI

Ingredienti: 1 kg di coperta di costata di vitello, 70 g di passata di pomodoro, 50 ml di vino rosso, 60 g di cipolle, formaggio caprino, pecorino/altro, 1 spicchio d'aglio, prezzemolo q.b., sale fino q.b., pepe nero q.b. (a chi piace e non fa male), olio extravergine d'oliva q.b., 350 g di mezzi ziti, pane per carne e scarpetta q.b.

Procedimento: Stendete la carne, condite con aglio a pezzetti, formaggio grattugiato, prezzemolo e sale. Arrotolate e legate con spago. Nel tegame fate rosolare le cipolle nell'olio, fate rosolare la braciola per qualche minuto, sfumate con vino Aglianico Amaro/Barbera o bianchi. Versate il passato di pomodoro, fate cuocere a fuoco lento. Bollite l'acqua per la pasta, spezzate gli ziti e, a cottura ultimata, impiattate con abbondante sugo e una bella spolverata di formaggio. Porzionate la carne e servite con un po' di sugo sopra e del pane per la scarpetta.