Chaussée de Charleroi, 92
1060 Bruxelles
02 534 23 40
http://www.mmmmh.be

Braciolette alla messinese

Ingrédients

Préparation

Prévoir 1 kg de boeuf, coupé comme pour un carpaccio.
Préparer un mélange avec la chapelure, du parmesan (ou, à défaut, du pecorino) et beaucoup de persil et lier le tout avec de l'huile (pas trop, que ce soit juste humide !).
Couper des rectangles dans chaque tranche de viande.
Verser de l'huile sur chaque morceau et une petite quantité de chapelure et rouler sur elles-mêmes.
Réaliser des brochettes que l'on déposera sur du papier alu, badigeonner d'huile et de chapelure.
Cuire à four chaud (180°), pendant 15-20 minutes.

Notes :