


di Loredana Vecchio

# Sucu cu lli brascioli

**Sucu cu lli brascioli**
*Ragù alla brindisina*

**Ingredienti:** pomodori maturi o salsa di pomodoro fatta in casa, una cipolla, uno spicchio d'aglio, un gambo di sedano, prezzemolo, basilico, sale, olio extravergine di oliva, foglia di alloro. Un pezzetto di ventresca di maiale, eventuali pezzetti di altri tipi di carne o nervetti, brasciòli (involtini di carne di cavallo o di manzo). Vino rosso locale, acqua.
**Preparazione:** Preparate la passata di pomodoro. Mettete sul fuoco una padella con un po' di olio e.v.o. e fate soffriggere la cipolla affettata sottilmente, unitamente allo spicchio d'aglio, al sedano e al prezzemolo sminuzzati. Quando la cipolla appare dorata, aggiungete la ventresca, i nervetti, i pezzetti di carne, la foglia di alloro e li brascioli. Irrorate con un bicchiere di vino rosso e continuate la cottura. Se necessario, dopo un po' aggiungete mezzo bicchiere d'acqua. Quando si sarà consumata, aggiungete la salsa, il sale e fate cuocere ancora a fuoco lento fino a quando il sugo non si sarà ristretto. A cottura quasi ultimata aggiungete il basilico fresco.
Con questo sughetto, che è il tipico ragù brindisino, si possono condire le orecchiette e qualunque altro tipo di pasta fresca o industriale. Condite con formaggio sardo e, a piacere, con un po' di pepe e, d'estate, col "cacioricotta" fresco, lu casuricotta. D'altronde è tutta una questione di gusti: potete aggiungere ricotta di pecora stemperata in un po' di sugo oppure un po' di ricotta forte (sempre stemperata in un po' di sugo).

**Brasciòli**
*Involtini di carne di cavallo o di manzo*

Per noi brindisini la brasciola non è la braciola, cioè la fettina di carne magra da cucinare come si vuole; la brasciola è l'involtino già fatto e chiuso con il cotone bianco, non con gli stecchini, perché il sapore di ciò che è contenuto nella fetta sia conservato tutto all'interno della stessa.



**Ingredienti:** una fetta di carne a persona, aglio, prezzemolo, formaggio sardo grattugiato, sale, pepe. Cotone bianco.
**Preparazione:** stendete le fette sul tagliere, battetele e ponete su ognuna del formaggio pecorino grattugiato, prezzemolo sminuzzato, qualche pezzettino di aglio, sale e pepe.
Arrotolate la fetta su se stessa e chiudetela con del cotone bianco.
Le brasciole si possono cucinare anche in umido con olio extravergine di oliva, cipolla affettata e prezzemolo oppure si possono unire alla preparazione del ragù brindisino.
Se a pranzo avete ospiti, offrite li brascioli senza il filo.

Multisala
nuovo cinema PARADISO

## I film della settimana

**Da venerdì 10 a mercoledì 15 gennaio 2020**

**Sala 1** — **Tolo Tolo**
Ore 17-19-21 (ingresso 7 euro)
(sabato e domenica anche ore 22.30)

**Sala 2** — **L'immortale**
Ore 18-20-22 (ingresso 6 euro)

**Sala 3** — **Il primo Natale**
Ore 16-18-20 (ingresso 6 euro)

**Sabato e domenica ore 22 Tolo Tolo (ingresso 7 euro)**

**Nuovo Cinema Paradiso Erchie - Tre Sale digitalizzate**
Via Oria, 55 - Erchie (BR) - Tel. 0831.759414