

## Braciola di cavallo al sugo



- **Ingredienti:**

480 g carne di cavallo  
200 g salsa pomodoro  
40 g pecorino a pezzetti  
30 g olio extravergine di oliva  
1 costa di sedano  
4 spicchi di aglio  
1 cipolla  
½ bicchiere di vino rosso  
sale, pepe e prezzemolo q. b.

- **Preparazione:**

Stendere le fette di carne, salarle e peparle. Al centro delle fette mettere l'aglio, il formaggio pecorino, il sedano e il prezzemolo. Arrotolare il tutto e steccarle. Mettere dell'olio in una pentola, aggiungere le braciola, la cipolla e farle soffriggere, sfumandole con il vino rosso. Evaporato il vino, versare la salsa di pomodoro. Terminare la cottura e servire calde.

**Galleria Foto** [VISUALIZZA SCHERMO PIENO](#)

(per uscire: ESC per desktop, doppio tap per mobile)

Ultima modifica: Martedì 11 Agosto 2020

### Condividi

### Reti Sociali

**Quanto ti è stata utile questa pagina?**

Nessun voto

Rate

**Source URL:** <https://b3st.infocamere.it/dieta-mediterranea/ricette/braciola-di-cavallo-al-sugo>