



SoloPrimi e non

cucina, viaggi e vacanze da gustare

Fai click sul banner qui sopra, ricette e videoricette cucina, ingredienti...tutto

www.soloprimi.com

nome	tipo_piatto	ing_principale
Braciolo_di_Vitello	Piatti_carne	Vitello

12 -- braciolo di vitello 150 grammi -- pangrattato 100 grammi -- formaggio pecorino grattugiato -- prezzemolo -- aglio -- olio di oliva -- 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 braciolo, avvolgere ognuna su se stessa, infilarle negli spiedini e cuocerle sulla graticola ungendole con l'olio. Servire gli spiedini ben caldi.

www.soloprimi.com

Parti da un ingrediente o dal tipo di portata che intendi realizzare. Crea un piatto in pochissimo tempo. Fai click qui sopra.

Inoltre: alberghi, pensioni, campeggi, agriturismo, hotel, country inn, 1-2-3-4 stelle. Cinema, farmacie aperte di turno, farmacia notturna, turni farmacie, CAP, indirizzi. Visita questo sito! Grazie in anticipo per l'interesse dimostrato.

Abruzzo	Basilicata	Calabria	Campania	Emilia Romagna	Friuli Venezia Giulia
Lazio	Liguria	Lombardia	Marche	Molise	Piemonte
Puglia	Sardegna	Sicilia	Toscana	Trentino A. Adige	Umbria
Valle d'Aosta	Veneto				