

# BRACIOLE RIPIENE AL GRUYERE BACON E PORCINI

Questo post contiene forti dosi di amicizia.. si lo so, questo mese va così, va di parole sdolcinate, e non è ancora finita, vi aspettano ancora belle parole per belle persone, ma ne parleremo più avanti!!

Oggi parliamo ancora di cuore, di ricette del cuore. E se la prima ricetta l'ho dedicata alla mia terra la seconda la dedico alle amiche, quelle vere, quelle che ci sono da vent'anni sempre, quelle delle litigate, dei confronti, delle risate, delle nottate in discoteca e delle dormite in spiaggia aspettando l'alba, quelle dei primi lunghi viaggi, quelle con cui condividere le emozioni, quelle della prima sbornia, quelle con cui confidarsi, quelle che non ti giudicano ma ti consigliano, quelle che corrono se hai bisogno, sempre loro, le mie "sorelline"

Era il lontano 2006 quando le due menti giocose malate del gruppo decisero di trasformarsi in Antonella Clerici e nonna Pina, quella delle tagliatelle, ed inviare ad ognuna una lettera con dentro una pasta, tipo quella della vecchia pubblicità di una nota marca di pasta. Questa lettera conteneva un invito a partecipare alla "prova del quoco" (non ho sbagliato a scrivere.. proprio di quoco si trattava, giusto per far capire la sgangheratezza del gruppo) La nostra serata "mondana" consisteva nel cucinare una ricetta in un'ora e loro due, insindacabili giudici, avrebbero stabilito le vincitrici. Naturalmente le "caz..volate" fanno tutt'ora parte del gruppo e quindi ai tempi accettammo tutte e con entusiasmo. Ci trovammo alla serata provviste di tutti i nostri ingredienti pronte a cucinare sulle note della canzone "le tagliatelle di nonna Pina" che si ripeteva continuamente 0.o!! Se qualcuno volesse calarsi nell'ambient della serata troverà il video della colonna sonora di questo post!!!

Premetto che nessuna delle mie amiche si è mai rivelata una cuoca eccelsa o perlomeno non con tanta passione come la mia, anche se negli ultimi anni devo ammettere che mi stanno stupendo tantissimo, quindi vincere era piuttosto facile anche se nemmeno io ero molto esperta e fantasiosa in cucina.

La mia proposta di quella sera furono delle braciole ripiene di verdure e formaggio filante e mi classificai al primo posto!! La mia prima vittoria, e non poteva che rimanermi nel cuore!

Ma anche le cose divertenti si fanno seriamente, infatti erano previsti anche i premi, realizzati a mano proprio da una delle due menti, lei che fa la ceramista mi ha omaggiato con una scultura che tutt'ora fa sfoggio di se sugli scaffali di casa mia.

Con questa ricetta quindi voglio ricordare quel momento divertente, ho rielaborato la ricetta migliorandola come siamo migliorate noi amiche negli anni, gli ho messo la "crosta" come quella che ci siamo fatte crescendo soprattutto negli ultimi anni. Per voi amiche mie!!





## **BRACIOLE DI VITELLO RIPIENE**

### **AL GRUYERE BACON E PORCINI**

per 4 persone

- 4 braciole di vitello con l'osso
- 100 g di patate lesse al netto degli scarti
- 12 g di funghi porcini secchi
- 90 g di bacon
- 90 g di Gruyère
- 50 g di granella di nocciole
- olio extravergine d'oliva
- 1 albume
- sale



Mettete in ammollo i funghi in abbondante acqua fresca. Lessate la patata, scolatela e fatela raffreddare in una ciotola di acqua fredda. Sbucciatela e con uno schiacciapatate riducetela in poltiglia. Strizzate bene i funghi, tagliateli a piccoli pezzi, tagliate a listarelle il bacon e rosolatelo in padella, tagliate il Gruyere in piccoli dadini, unite tutto alle patate. Non salate perché gli ingredienti sono già tutti piuttosto saporiti.

Praticate un taglio al centro delle braciole facendo attenzione a non romperle sopra e sotto, cercate di arrivare fino all'osso in modo che il "buco" sia più capiente. Riempite con una parte di ripieno, chiudete con 2-3 stuzzichini.

Sbattete l'albume con un pizzico di sale e passatevi le bracirole, scolatele dall'albume in eccesso e passatele nella granella di nocciole. Scaldate dell'olio extravergine d'oliva e soffriggete le bracirole a fuoco non troppo alto per evitare che si brucino le nocciole senza cuocere all'interno. Girare a metà cottura e servire calde.



Prima di passare alla visione del super premio parliamo dei formaggi svizzeri! E se un formaggio fosse un'amica come sarebbe?

Se l'**EMMENTALER** fosse un'amica sarebbe quella dolce ma stuzzicante come il suo sapore dolce/piccante, sarebbe quella inconfondibile che si distingue solo per il suo carattere

strano, come unica è la sua forma ed inconfondibile e "diversamente buono" il suo sapore, sarebbe quella dalle idee particolari e uniche, come unici sono i suoi buchi che si formano in modo naturale, sarebbe quella che più invecchia e più diventa forte!!

Se il **GRUYERE** fosse un'amica sarebbe la leader del gruppo, quella dal carattere forte e tutta d'un pezzo come compatta è la sua pasta, sarebbe quella un po' dura ma che quando si apre lascia intravedere un animo delizioso, come un pò dura è la crosta che avvolge il formaggio ma al suo interno scopri un "cuore" avvolgente ed intenso, sarebbe quella ferma nelle sue decisioni come deciso è l'aspetto ed il sapore del gruyere!!

Chi non vorrebbe avere due amiche così!?!?



Colombelico di Venere

il mio primo premio alla “prova del quoco”





La "Clerici" e la nonna Pina



con le vincitrici, io la seconda da sinistra e le sorelle arrivate seconde!

Con questa ricetta partecipo al contest noiCHEESEamo  
indetto da Formaggi Svizzeri  
in collaborazione con il blog Peperoni e Patate



*Non tutti i formaggi riescono coi buchi*

