

Valigini reggiani (valisèin arzàn)



ingredienti

6 fettine di filetto di maiale
80 g di burro
60 g di mortadella
60 ml di passata di pomodoro
30 g di Parmigiano Reggiano
mezzo bicchiere di brodo
un uovo
una cipollina
uno spicchio d'aglio
un cucchiaino di prezzemolo tritato
un cucchiaino di pangrattato (all'occorrenza)

PREPARAZIONE

10 min

COTTURA

15 min

TEMPO TOTALE

25 min

3 persone

procedimento

Nella ciotola di un tritatutto, riunire la mortadella, l'uovo, il Parmigiano Reggiano, l'aglio passato allo spremiaglio ed il prezzemolo tritato, quindi tritare ed amalgamare questi ingredienti fino ad ottenere un composto morbido, ma non troppo umido; se necessario regolare la consistenza con un cucchiaino di pangrattato.

Battere leggermente le fettine di carne, quindi adagiarvi il ripieno ed arrotolarle, formando degli involtini da fermare con uno stecchino.

Tritare finemente la cipolla. In una casseruola, far fondere il burro, quindi rosolarvi la cipolla e, quando sarà dorata, aggiungere i valigini e farli dorare su tutti i lati; incorporare il pomodoro diluito con il brodo e far cuocere per circa 10-15 minuti, o comunque fino a cottura completa della carne, mescolando di tanto in tanto. Servire subito.