



(<https://www.ricetteregionali.net/>)

Valigia reggiana



4 Persone

secondi Categoria

media Difficoltà

1 ora e 30 minuti Tempo

Attrezzatura : **batticarne, spago da cucina, tegame**

Ingredienti

- 600 gr di fesa di vitello
- 2 uova
- latte
- 100 gr di pangrattato
- 100 gr di parmigiano reggiano
- 100 gr di burro
- 1 cipolla
- aglio
- salsa di pomodoro
- noce moscata
- sale
- pepe

Preparazione Valigia reggiana

Passo 1.

Tritate aglio e prezzemolo.

Passo 2.

Mescolateli al burro, alle uova e al pangrattato.

Passo 3.

Aggiungete noce moscata, sale e pepe.

Passo 4.

Battete la carne con il batticarne, quindi versate il composto sulla fetta.

Passo 5.

Arrotolate la carne e legatela con lo spago da cucina.

Passo 6.

Fate imbiondire aglio e cipolla tritati ne burro e mettetevi a rosolare la carne.

Passo 7.

Aggiungete un po' di salsa di pomodoro, noce moscata, sale, pepe ed acqua e fate cuocere per 45 minuti

circa.

Note

- ✓ **Nazionalità:** Italiana
- ✓ **Pubblicata:** 01/10/2015
- ✓ **Calorie:** 0 a porzione
- ✓ **Rating:** 4.0 (1 review)
- ✓ **Autore:** Carmelo Scuderi (<https://www.facebook.com/ricetteregionali>)