



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

Tomaselle (Involtini alla genovese)



4 Persone

Secondi Categoria

media Difficoltà

1 ora e 15 minuti Tempo

Attrezzatura : **padella, tegame**

Le tomaselle sono degli involtini di fesa di vitello tipici della cucina genovese. È una ricetta molto antica risalente al 1800, quando Genova era assediata dalle truppe austriache. Ne esistono tante varianti, anche con ripieno di verdure o di interiora. Di seguito viene presentata la ricetta classica.

Ingredienti

- 8 fette di vitello
- 200 gr di tritato di vitello
- 2 uova
- 50 gr di funghi secchi
- 50 gr di pinoli
- parmigiano reggiano
- mollica di pane
- burro
- brodo
- sugo di pomodoro
- aglio
- prezzemolo
- maggiorana
- alloro
- sale

Preparazione Tomaselle (Involtini alla genovese)

Passo 1.

Rosolate il tritato nel burro, quindi impastatelo con la mollica bagnata nel brodo, aglio tritato, parmigiano grattugiato, i funghi fatti rinvenire in acqua tiepida, le uova, i pinoli tritati, maggiorana ed un pizzico di sale.

Passo 2.

Battete le fette di vitello e disponetevi sopra il composto realizzato.

Passo 3.

Arrotolate le fette e chiudetele ai lati con degli stuzzicadenti.

Passo 4.

In un tegame mettete una noce di burro a sciogliersi, disponetevi sopra le tomaselle, quindi qualche foglia di alloro e mezzo bicchiere di salsa di pomodoro.

Passo 5.

Fate cuocere a fiamma bassa per circa 40 minuti aggiungendo di tanto in tanto qualche mestolo di brodo.

Note

- ✓ **Nazionalità:** Italiana
- ✓ **Pubblicata:** 21/01/2020
- ✓ **Calorie:** 520 a porzione
- ✓ **Rating:** 5,0 (16 review)
- ✓ **Autore:** Carmelo Scuderi (<https://www.facebook.com/ricetteregionali>)