



Valigini



Ingredienti per 4 persone

| | |
|-------|---|
| n° 4 | Fettine di fesa di tacchino |
| 60 g | Burro |
| 60 g | Parmigiano Reggiano grattugiato |
| 80 g | Pangrattato |
| n° 1 | Ciuffetto di prezzemolo |
| n° 1 | Spicchio di aglio |
| n° 2 | Uova |
| n° 1 | Cipolla |
| 300 g | Polpa di pomodoro |
| n° 4 | Cucchiari di Olio Extravergine di oliva |
| q.b. | Sale e pepe |

Preparazione

1. Lasciare ammorbidire il burro a temperatura ambiente, pulire il prezzemolo, lavarlo, asciugarlo delicatamente con carta assorbente da cucina e tritarlo. Sbucciare l'aglio e tritarlo. Sbucciare la cipolla e tagliarla a fette molto sottili.
2. Unire in una terrina il Parmigiano Reggiano grattugiato, il pangrattato, il burro ammorbidito, il prezzemolo e l'aglio tritati, le uova, il sale e il pepe. Amalgamarli fino ad ottenere un composto abbastanza consistente.
3. Appiattire leggermente le fettine di vitello battendole con il batticarne, distribuirvi sopra il ripieno preparato, arrotolarle e legarle con il filo bianco da cucina o fissarli con uno stuzzicadenti.
4. Fare appassire la cipolla in una casseruola con l'olio, adagiarvi i valigini, farli rosolare da ogni lato, aggiungere la polpa di pomodoro, regolare di sale e insaporire con una manciata di pepe. Coperchiare continuamente la cottura a fiamma moderata per 30 minuti, eliminare il filo da cucina o lo stuzzicadenti e servire in tavola.