

SECONDI PIATTI

Tomaselle - tomaxelle

LUOGO: Europa / Italia / Liguria

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa COSTO: medio REPERIBILITÀ ALIMENTI: difficile



INGREDIENTI

8 fettine di vitello
100 g di poppa di vitello
100 g di magro di vitello
mollica di pane
brodo (o latte)
1 spicchio d'aglio
2 uova
formaggio grana grattugiato
maggiorana
prezzemolo e sale.

PREPARAZIONE

1 Preparare un ripieno a base di poppa di vitello (scottata, tritata e pestata quindi rosolata in burro con magro di vitello), mollica di pane inzuppata nel brodo o nel latte, maggiorana, aglio e sale quanto basta, formaggio grattugiato, uova.

Quando tutti gli ingredienti del ripieno saranno ben amalgamati, deporre il composto a

cucchiariate sulle fettine di vitello magro (ben battute e che abbiano forma lunga e sottile), arrotolarle e poi chiuderle con degli stuzzicadenti.

Cuocere a fuoco dolce in burro con una foglia di alloro, aggiungendo di tanto in tanto un mestolino di brodo.