

SECONDI PIATTI

# Tommaselle

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: media    COSTO: medio    REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



## INGREDIENTI

8 fettine di carne di vitello (circa 800 g)  
2 uova  
1/2 l di brodo  
100 g di magro di vitello  
50 g di mortadella  
mollica di 1 panino  
1 manciata di funghi secchi  
maggiorana  
1 cucchiaio di pinoli  
sugo di pomodoro  
1 cucchiaino di concentrato di pomodoro  
grana grattugiato  
sugo di carne  
vino bianco  
sale  
pepe.

# PREPARAZIONE

- 1 Ammorbidire i funghi in acqua tiepida, scottare il magro di vitella e tagliarlo a tocchetti; inzuppare la mollica di pane nel brodo.

Tritare nel frullatore la metà dei funghi, la carne di vitella, la mortadella a tocchetti, la mollica di pane, maggiorana, prezzemolo, aglio, pinoli, grana, uova e sale.





- 2 Battere leggermente le fettine per allargarle il più possibile.  
Spalmare un po' di ripieno su ogni fetta, arrotolarle e legarle.





3 Mettere tutto nella pentola a rosolare a fuoco vivo con olio, una noce di burro e pepe.







4 Sfumare con vino bianco.

Ad evaporazione avvenuta aggiungere il sugo di pomodoro ed il superconcentrato stemperato nel brodo, il sugo di carne ed i funghi rimasti. Lasciar cuocere per quindici minuti.





5 Quando è cotto slegare le tommaselle e impiattarle versandoci sopra il sugo di cottura.

