

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.

