

SECONDI PIATTI

Valigini reggiani

di: *Cinzia*

LUOGO: *Europa / Italia / Emilia-Romagna*

DOSI PER: *4 persone* DIFFICOLTÀ: *media* PREPARAZIONE: *20 min* COTTURA: *30 min* COSTO: *medio*

REPERIBILITÀ ALIMENTI: *facile*



INGREDIENTI

400 g fette manzo
100 g carne vitello
100 g parmigiano
100 g pangrattato
1 grossa fetta prosciutto crudo
2 uova
3 cucchiai farina
prezzemolo
noce moscata

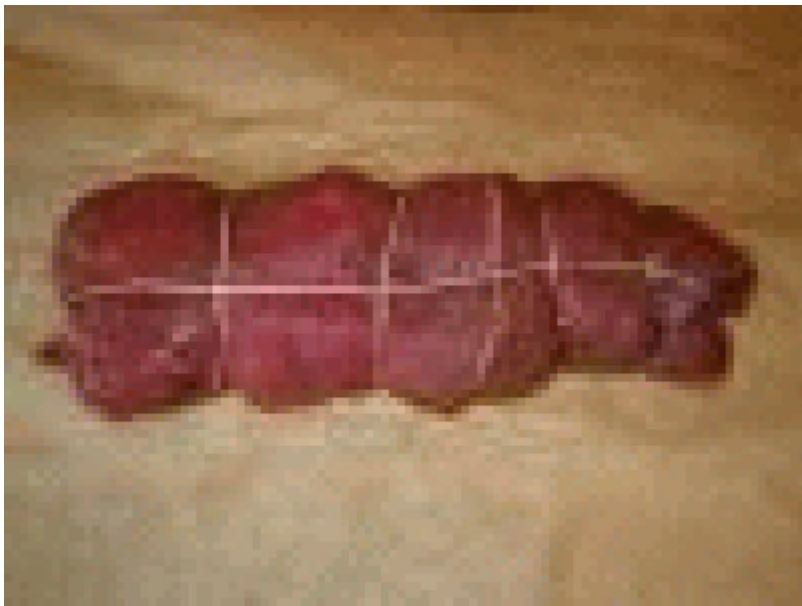
PREPARAZIONE

1 Tagliate grossolanamente la carne di vitello ed il prosciutto.

Impastate insieme tutti gli ingredienti formando un impasto omogeneo.



- 2 Stendete la farcia su ogni fettina di manzo stesa, arrotolate la carne e fermate con lo spago.



- 3 Cuocete l'involtino in una padella con un pò di burro ed olio, rosolate su ogni lato e coprite con brodo di carne.



4 Cuocete per 30 minuti.



