

SECONDI PIATTI

# Valigini reggiani

---

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#) / [Emilia-Romagna](#)

DOSI PER: [4 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [bassa](#)    PREPARAZIONE: [15 min](#)    COTTURA: [30 min](#)    COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [molto facile](#)

---



I **valigini reggiani** sono un ottimo secondo piatto a base di carne della tradizione emiliana. Si tratta di piccoli involtini fatti con il filetto di maiale che in sé racchiudono tutti i meravigliosi profumi e sapori che questa terra produce. Un piatto semplice da preparare ma decisamente generoso, amato e apprezzato sempre in famiglia. È una classica portata domenicale ma potrete realizzarlo anche ad esempio per una cena sfiziosa. Non richiede infatti grosse abilità da chef, ma basterà seguire il nostro passo passo per realizzare questo piatto saporito. Se amate questo genere di presentazioni, provate anche la ricetta degli [involentini di maiale classici](#): deliziosi!

## INGREDIENTI

CARNE DI MAIALE fettine - 600 gr  
MORTADELLA 60 gr  
PARMIGIANO REGGIANO 80 gr  
UOVA 1  
SPICCHIO DI AGLIO 1  
PREZZEMOLO 1 ciuffo  
BURRO 80 gr  
CIPOLLOTTI 1  
PASSATA DI POMODORO 2 cucchiaini da tavola  
PANGRATTATO 80 gr  
BRODO DI CARNE  
SALE

## PREPARAZIONE

- 1 Per realizzare i valigini reggiani, per prima cosa tritate la mortadella molto finemente ed unitela all'uovo, al parmigiano grattugiato, all'aglio ed al prezzemolo.



- 2 Amalgamate gli ingredienti fino ad ottenere un composto non troppo molle; se necessario, regolare la giusta consistenza con del pane grattugiato.



3 Distribuite il composto appena ottenuto sulle fettine di maiale leggermente battute.



4 Arrotolate le fettine e fermatele con un paio di stuzzicadenti messi di traverso.



5 In un tegame, fare rosolare il burro e la cipolla tritata finemente, unite i valigini, qualche cucchiata di brodo e 1/4 di bicchiere di pomodoro.





**6** Portare a cottura.

## CONSIGLIO

**Potrei utilizzare anche il manzo?**

Sì certo fatti consigliare dal macellaio la carne giusta per fare gli involtini.

**Potrei sostituire la mortadella con del cotto?**

Certo, cambi ricetta ma va bene uguale!

**Quanto tempo posso conservarli?**

Puoi conservarli 24 ore in frigorifero in un contenitore per alimenti.