

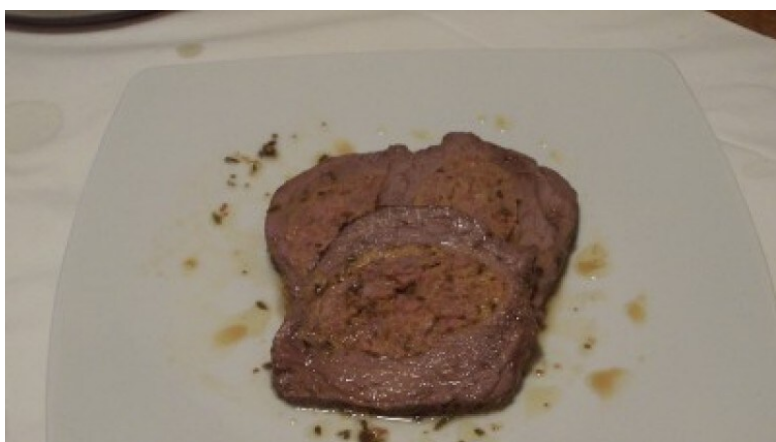
SECONDI PIATTI

Valigia di vitellone

di: *Cinzia*

LUOGO: **Europa** / **Italia** / **Emilia-Romagna**

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



INGREDIENTI

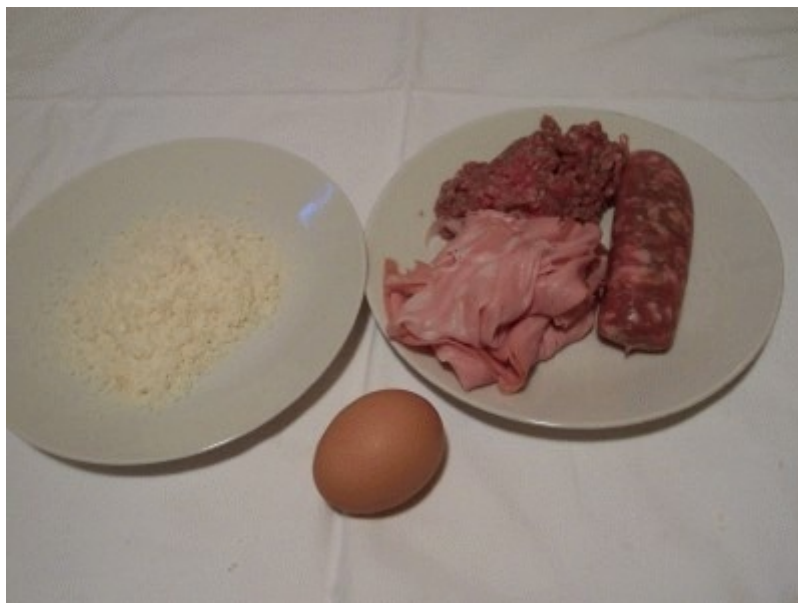
PUNTA DI PETTO DI MANZO macinata - 1
kg
SALSICCIA DI MAIALE 1
MORTADELLA 3 fette
PARMIGIANO REGGIANO 50 gr
UOVA 1
PEPE NERO
NOCE MOSCATA
SPICCHIO DI AGLIO 1
ROSMARINO 1 rametto
VINO BIANCO ½ bicchieri
SALE

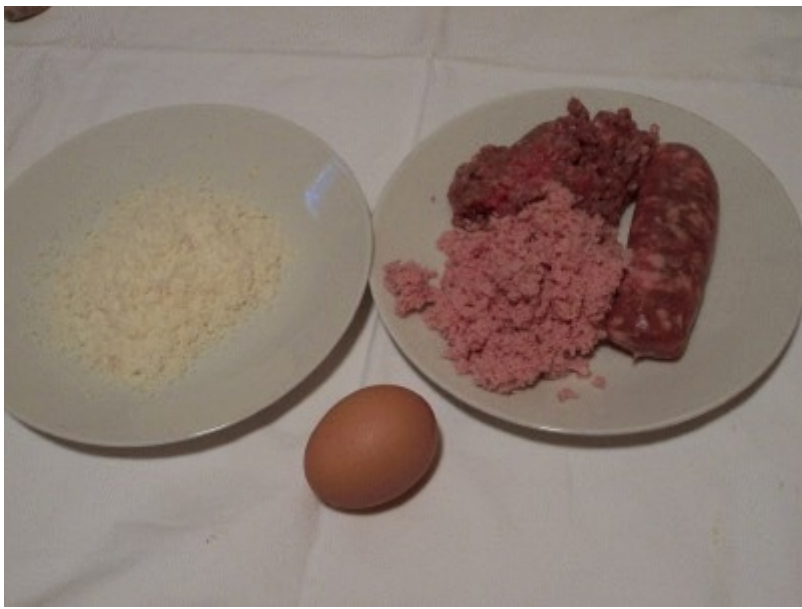
PREPARAZIONE

1 Realizzare la ricetta della **valigia di vitellone** è davvero semplice e di certo è una

preparazione che piacerà a tutta la famiglia! Si tratta di una ricetta antica di origine contadina nella quale infatti si conservano tutti gli ingredienti spesso utilizzati in questa regione italiana che vanta altresì numerosissime ricette altrettanto gustose. In questo caso al posto del classico involtino si prepara una tasca nella quale inserire la farcia. Prova questa versione realizzata con il vitellone che risulta un taglio più economico. È una ricetta di facile realizzazione ma qualora aveste necessità potete lasciare un messaggio all'interno del box dei commenti.

Tra le ricette emiliane vi consigliamo di provare anche i [tortellini bolognesi](#): un classico!





2 Mescolare bene gli ingredienti fino ad ottenere un composto omogeneo.





3 Farcire delicatamente la carne, una volta piena cucire l'apertura con filo e con punti fitti in modo che il ripieno non esca durante la cottura.





4 Mettere in una casseruola con olio ed un trito di aglio e rosmarino e rosolare.



5 Appena la carne è ben rosolata aggiungere il vino bianco, dopo circa 90 minuti di cottura la carne risulterà così.



6 Lasciare intiepidire, affettare e servire.



CONSIGLIO