

SECONDI PIATTI

# Valigia reggiana

di: *Cookaround*

---

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

DOSI PER: [4 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [media](#)    COSTO: [medio](#)    REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)

---



La valigia reggiana è un tipico bocconcino di carne fatto a involtino che viene consumato soprattutto nei pranzi famigliari. E' una ricetta tipica dell'Emilia Romagna dove le donne di Reggio Emilia ne vantano l'origine. All'interno di questa braciola si mettono tutti gli ingredienti tipici di questa zona, come ad esempio la mortadella che dà all'involentino un gusto davvero speciale. È una ricetta anche furba perché può essere fatta in anticipo, in modo da preparare tutti gli involtini e poi cuocerli quando è il momento giusto. Una ricetta facile e veloce che piacerà di certo a tutta la famiglia. Di certo le massaie reggiane avranno le loro piccole variazioni, com'è giusto che sia, infatti quando si tratta di ricette

molto tipiche, basta spostarsi di famiglia in famiglia per vedere piccole varianti. Se amate i secondi piatti di carne, vi invitiamo a provare anche la ricetta degli [involtini ai carciofi](#): favolosi!

## INGREDIENTI

600 g di fesa di vitello

2 uova

tre cucchiaini di latte

80 g di pane comune grattugiato

100 g di parmigiano reggiano grattugiato

1 cipolla

2 spicchi di aglio

100 g di burro

salsa di pomodoro.

## PREPARAZIONE

**1** Per realizzare la valigia reggiana bisogna per prima cosa unire il parmigiano, il pane, le uova, 50 g di burro fuso, prezzemolo e aglio tritati, il latte, un pizzico di sale, noce moscata e pepe, mescolare bene.

A questo punto si può stendere la carne e poi quindi mettere il composto, arrotolare con cura e legare come un salame con uno spago da cucina.

Prendere un tegame e mettere il burro rimanente, un po' di olio e far soffriggere con la cipolla e l'aglio tritati, aggiungere un po' di salsa di pomodoro, un goccio di acqua, un pizzico di sale, pepe e noce moscata, mettere la carne e cuocere.

Tagliare a fette e servire caldo.

## CONSIGLIO