

SECONDI PIATTI

# Valigini reggiani tradizionali

di: *Cinzia*

---

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

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

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**

---



I **valigini reggiani** tradizionali sono una gustosissima preparazione a base di carna che è molto usata in Emilia Romagna. Si tratta di piccoli involtini a base di carne che vengono riempiti con ingredienti tipici di quei posti e largamente utilizzati in diverse preparazioni. È un piatto regionale emiliano ma diffuso soprattutto nella zona di Reggio Emilia dove le esperte massaie lo preparavano e lo preparano tutt'ora per tutta la famiglia. Provate questa ricetta e fateci sapere se vi è piaciuta!

Se amate quelle zone e soprattutto il cibo di quella

parte d'Italia, vi invitiamo a provare anche il [ragù alla bolognese!](#)

## INGREDIENTI

CARNE DI MANZO fette - 400 gr

CARNE DI VITELLO 100 gr

PARMIGIANO REGGIANO 100 gr

PANGRATTATO 100 gr

PROSCIUTTO COTTO spessa - 1 fetta

UOVA 2

FARINA 3 cucchiaini da tavola

PREZZEMOLO

NOCE MOSCATA

SALE

## PREPARAZIONE

- 1 Per realizzare i valigini reggiani tradizionali, 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.





CONSIGLIO