

La cucina con Ute

Kleine Schweineröllchen aus der Emilia Romagna

Zutaten f. 4 Personen: 8 Scheiben Schweinefilet, 60 g Mortadella, 2 Handvoll geriebenen Parmesan, 1 Ei, 1 Zehe Knoblauch fein gehackt, 1 Bund Petersilie gehackt, 80 g Butter, 1 kleine Zwiebel, ¼ Glas passierte Tomaten, Semmelbrösel, Brühe

Zubereitung: Die Mortadella fein schneiden, mit dem Ei, geriebenem Parmesan, Knoblauch und Petersilie gut vermischen zu einer nicht zu weichen Masse, falls nötig die Konsistenz mit etwas Semmelbrösel festigen. Die Fleischscheiben leicht klopfen, darauf die Füllung verteilen, aufrollen und mit Zahnstocher befestigen. In einem Topf die gehackte Zwiebel in Butter anschwitzen, die Röllchen zugeben, einige Löffel Brühe, mit den passierten Tomaten aufgießen und alles etwa 20-30 Min. garen. Als Beilage Kartoffeln (als Püree, Pommes frites oder Kartoffelspalten im Backofen)

Valigini reggiani

Ingredienti per 4 persone: 8 fettine di filetto di maiale, 60 g di mortadella, 2 buone manciate di parmigiano grattugiato, 1 uovo, 1 spicchio d'aglio tagliato finemente, 1 ciuffo di prezzemolo tritato, 80 g di burro, 1 cipollina, ¼ di bicchiere di passata di pomodoro, pane grattugiato, brodo

Preparazione: Tritate la mortadella molto finemente ed unitela all'uovo, al parmigiano grattugiato, all'aglio ed al prezzemolo. Amalgamate gli ingredienti fino ad ottenere un composto non troppo molle; se necessario, regolare la giusta consistenza con del pane grattugiato. Distribuite il composto appena ottenuto sulle fettine di maiale leggermente battute. Arrotolate le fettine e fermatele con un paio di stuzzicadenti messi di traverse. In un tegame fare rosolare il burro e la cipolla tritata finemente, unite i valigini, qualche cucchiata di brodo e ¼ di bicchiere di pomodoro. Portare a cottura per 20-30 min. Servire con le patate.