



LE RICETTE PARMAREGGIO

INVOLTINI DI VITELLA IN CIALDA DI PARMIGIANO

INGREDIENTI PARMAREGGIO

Grattugiato fresco
Burro

INGREDIENTI

Miele "4 fettine di vitella (circa 1/2 kg) 4 fette di Mortadella Bologna 120 g di Parmigiano Reggiano Grattugiato Parmareggio 1 cucchiaio di miele di castagno 1 spicchio d'aglio olio d'oliva extravergine vino bianco sale e pepe Per la purea 1 finocchio grande 1 patata gialla medio-grande 40 g di Burro Parmareggio 1/4 di porro 100 ml di latte 100 ml di brodo di carne sale e pepe"

DESCRIZIONE

"Pulite il finocchio eliminando l'estremità inferiore, i ciuffi superiori e le guaine esterne più dure e riducetelo a lamelle. Battete leggermente le fettine di vitella e farcite ognuna con 1 fetta di mortadella. Arrotolatele e fermatele con due stuzzicadenti. Scaldate una casseruola e stufatevi il porro tritato con il Burro Parmareggio; aggiungete la patata spellata e affettata finemente, poi il finocchio e cuocete per 5 minuti. Aggiustate di sapore e coprite con il latte e il brodo. Fate stracuocere per 10 minuti e frullate al mixer. Scaldate una padella antiaderente con l'olio e l'aglio schiacciato, rosolatevi gli involtini versando il miele a filo sul fondo per caramellarlo, sfumate con il vino e portate a cottura, salando e pepando. Versate il Parmigiano Reggiano Grattugiato Parmareggio a cucchiariate creando dei dischi sottili in una padella antiaderente calda. Dopo circa 2 minuti togliete la cialda con una spatola. Servite gli involtini tagliati a tronchetti su una base di purea di finocchi con le cialdine di formaggio."