



LE RICETTE PARMAREGGIO

TASTO DI VITELLO

INGREDIENTI PARMAREGGIO

Grattugiato 30 Mesi

INGREDIENTI

Uova "1 kg di bietole surgelate in cubetti 1 punta di vitello (circa 700 g) 100 g di Parmigiano Reggiano Grattugiato 30 mesi Parmareggio 3 cucchiaini di pangrattato 3 uova 1 spicchio d'aglio olio d'oliva extravergine sale e pepe"

DESCRIZIONE

Tagliate la punta di vitello lateralmente, in modo da formare una tasca. Sbollentate le bietole in acqua salata, tritatele e mescolatele con il pangrattato, il Parmigiano Reggiano 30 mesi Grattugiato Parmareggio, le uova, l'aglio tritato; unite da ultimo l'olio d'oliva necessario a rendere sufficientemente malleabile il composto, quindi salate e pepate. Amalgamate bene il tutto fino a ottenere un impasto omogeneo e senza grumi. Con questo composto riempite la carne e ricucitela accuratamente. Bollite per circa 1 ora e mezza la carne a calore moderato; trascorso questo periodo scolatela e lasciate raffreddare. Tagliate il tasso di vitello a fette piuttosto spesse e servitelo freddo, decorando a piacere con qualche foglia d'insalata, prezzemolo e pomodorini tagliati a spicchi.