



LE RICETTE PARMAREGGIO

FILETTO ALLA BOLOGNESE

INGREDIENTI PARMAREGGIO

Grattugiato fresco

Fettine

INGREDIENTI

Carne, Prosciutto crudo "600 g di filetto di vitello 50 g di farina bianca "00" 30 g di Burro Parmareggio 30 g di Prosciutto Crudo di Parma 1 cucchiaio di estratto di carne 1 bicchierino di Marsala 4 cucchiai di Parmigiano Reggiano Grattugiato Parmareggio olio d'oliva extravergine sale e pepe"

DESCRIZIONE

Tagliate il filetto in 4 fette spesse 2 cm e passatele nella farina eliminando poi quella in eccesso. In un'ampia casseruola scaldate un filo d'olio e il Burro Parmareggio e rosolate la carne a fiamma vivace rigirandola. Aggiustate di sale e pepe, poi bagnate con il Marsala e lasciate sfumare.

Togliete la carne dalla padella e tenetela da parte; versate 1 cucchiaio d'acqua tiepida per deglassare e aggiungete l'estratto di carne. Adagiate nuovamente le fettine in padella e cospargete ogni fettina con 1 cucchiaio di Parmigiano Reggiano Grattugiato Parmareggio; unite anche il prosciutto crudo tagliato a pezzettini. Cuocete l'arrosto coperto a fiamma bassa ancora per pochi minuti. Servite i filetti accompagnandoli con il loro sugo di cottura. L'idea in più Se volete donare più gusto a questo piatto, aggiungete 1 Fettina Parmareggio al Parmigiano Reggiano su ogni fetta di carne pochi minuti prima del termine della cottura. Potete poi servire il filetto con un classico contorno di patate arrosto.