



LE RICETTE PARMAREGGIO

RANA PESCATRICE ALLA PANCETTA E PARMIGIANO REGGIANO

INGREDIENTI PARMAREGGIO

Formaggini

INGREDIENTI

Pepe "600 g di filetto di rana pescatrice 30 g di fette di pancetta arrotolata 1 confezione di Formaggini al Parmigiano Reggiano Parmareggio da 140g 5 cl di vino bianco 4 foglie di salvia Pepe"

DESCRIZIONE

"Bardare i filetti di rana pescatrice con la pancetta Legare con un filo di spago Riscaldare una padella antiaderente e inserirvi i filetti Rosolarli dolcemente in modo omogeneo Portarli a cottura Posizionarli su di una placchetta con carta assorbente Sfumare la padella con il vino bianco Aggiungere le foglie di salvia Aggiungere i Formaggini Parmareggio, facendoli sciogliere, fino ad ottenere una crema abbastanza densa. Aggiungere il pepe Slegare le code di rospo facendo attenzione a non rompere la pancetta Tagliare in 4 tranci Stendere a velo la salsa su di un piatto Adagiarvi i tranci di pesce A piacere accompagnare con broccoli al vapore"