



LE RICETTE PARMAREGGIO

PETTO DI FARONA FARCITO AL PARMIGIANO REGGIANO E CIPOLLOTTI

INGREDIENTI PARMAREGGIO

Formaggini

INGREDIENTI

Carne, Uova, Farina, Pangrattato, Pepe, Sale "4 petti di faraona 1 confezione di Formaggini al Parmigiano Reggiano Parmareggio da 140g 2 uova 180 g di pane grattugiato 100 g di farina 200g di burro chiarificato 8 cipollotti Sale Pepe"

DESCRIZIONE

"Con l'aiuto di un coltello incidere i petti di faraona creando una tasca Con i Formaggini Parmareggio riempire le tasche create nei petti Passarli nella farina, poi nell'uovo e infine nel pane Fondere il burro chiarificato in una padella capiente Portarlo ad una temperatura di 140°C e friggervi i petti di faraona Passarli su di un panno assorbente e asciugarli bene Tagliare per il senso della lunghezza i cipollotti e sbianchirli in acqua salata Raffreddarli in acqua fredda Passarli in padella fino a completare la cottura Regolare di sale Tagliare a metà i petti di faraona facendo in modo che esca leggermente la crema di Parmigiano Reggiano ottenuta dai Formaggini Posizionarli in un piatto Accompagnare con i cipollotti"