



LE RICETTE PARMAREGGIO

FILETTO DI MAIALE AL MARSALA E FETTINE AL PARMIGIANO

INGREDIENTI PARMAREGGIO

Burro
Fettine

INGREDIENTI

Carne "1 filetto di maiale 4 fette di pane raffermo 1/2 bicchiere di Marsala secco 1 confezione di Fettine Parmareggio al Parmigiano Reggiano 1 rametto di timo farina q.b. sale, pepe burro q.b. olio extravergine d'oliva"

DESCRIZIONE

"Con un tagliapasta tondo incidere le fettine di pane, poi tostarle in forno a 200° e sfornare. Tagliare il filetto in fette alte 3 cm. Preparare la carne e passarla nella farina in modo da ricoprirla omogeneamente. Scaldare una padella con un filo d'olio e una noce di burro. Mettere i filetti nella padella e lasciarli rosolare da ambo i lati. Sfumare con il Marsala e lasciar evaporare e cuocere per 3-4 minuti. Salare appena. Adagiare su ogni crostino di pane un filettino, poi irrorare con il fondo di cottura e sovrapporre una Fettina Parmareggio Parmareggio. Infornare a 200° per brevissimo tempo per fondere il formaggio. Servire immediatamente dopo aver decorato con un rametto di timo e alcune gocce del fondo di cottura della carne."