Parmareggio

LE RICETTE PARMAREGGIO

INVOLTINI DI VITELLA IN CIALDA DI PARMIGIANO

INGREDIENTI PARMAREGGIO

Grattugiato fresco
Burro

INGREDIENTI

- 4 fettine di vitella (circa 1/2 kg)
- 4 fette di Mortadella Bologna
- 120 g di Parmigiano Reggiano Grattugiato Parmareggio
- 1 cucchiaio di miele di castagno
- 1 spicchio d'aglio
- olio d'oliva extravergine
- vino bianco
- sale
- pepe

Per la purea:
- 1 finocchio grande
- 1 patata gialla medio-grande
- 40 g di Burro Parmareggio
- 1/4 di porro
- 100 ml di latte
- 100 ml di brodo di carne
- sale
- pepe

DESCRIZIONE

Pulite il finocchio eliminando l'estremità inferiore, i ciuffi superiori e le guaine esterne più dure e riducetelo a lamelle.
Battete leggermente le fettine di vitella e farcite ognuna con 1 fetta di mortadella. Arrotolatele e fermatele con due stuzzicadenti.
Scaldate una casseruola e stufatevi il porro tritato con il Burro Parmareggio; aggiungete la patata spellata e affettata finemente, poi il finocchio e cuocete per 5 minuti.
Aggiustate di sapore e coprite con il latte e il brodo.
Fate stracuocere per 10 minuti e frullate al mixer.
Scaldate una padella antiaderente con l'olio e l'aglio schiacciato, rosolatevi gli involtini versando il miele a filo sul fondo per caramellarlo, sfumate con il vino e portate a cottura, salando e pepando.
Versate il Parmigiano Reggiano Grattugiato Parmareggio a cucchiaiate creando dei dischi sottili in

una padella antiaderente calda.
Dopo circa 2 minuti togliete la cialda con una spatola.
Servite gli involtini tagliati a tronchetti su una base di purea di finocchi con le cialdine di formaggio.