Parmareggio

LE RICETTE PARMAREGGIO

PETTO DI FARAONA FARCITO AL PARMIGIANO REGGIANO E CIPOLLOTTI

INGREDIENTI PARMAREGGIO

Formaggini

INGREDIENTI

- 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 e 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 e 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 e accompagnare con i cipollotti.