Parmareggio

LE RICETTE PARMAREGGIO

FILETTO AL MARSALA CON FORMAGGIO A FETTE, GRANELLA DI MANDORLE TOSTATE E PREZZEMOLO RICCIO

INGREDIENTI PARMAREGGIO

Burro

INGREDIENTI

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- 120 gr (1 confezione) Formaggio a Fette con Parmigiano Reggiano Parmareggio
- 750 gr filetto di maiale
- 2 cipolle dorate
- 2 spicchi aglio
- 2-3 bicchieri Marsala
- 50 gr granella di mandorle
- q.b. farina di riso
- q.b. Burro Parmareggio
- q.b. prezzemolo riccio fresco
- q.b. olio EVO
- q.b. sale
- q.b. pepe verde

DESCRIZIONE

Passare i filetti già porzionati nella farina di riso, facendola aderire su tutti i lati.
In una padella antiaderente aggiungere una noce di burro e l'aglio, quindi caramellare i filetti per alcuni minuti a fuoco vivo. Eliminare il burro in eccesso dalla pentola.
Continuare la cottura dei filetti con un filo d'olio EVO e la cipolla dorata tritata, quindi aggiungere il Marsala e lasciar sfumare. Aggiungere prezzemolo, sale e pepe.
Verso fine cottura del filetto, aggiungere il Formaggio a Fette e coprire la padella con il coperchio per 10 minuti a fuoco spento.
Impiattare e servire i filetti con granella di mandorle tostate, alcuni granelli di pepe verde e un filo d'olio EVO.