



LE RICETTE PARMAREGGIO

ROAST BEEF ALL'ACETO BALSAMICO

INGREDIENTI PARMAREGGIO

Parmigiano 30 Mesi

INGREDIENTI

- 1,3 Kg di controfiletto di vitellone
- 400 g di pomodori perini
- 2 cucchiari di Aceto Balsamico di Modena
- 130 g Parmigiano Reggiano stagionato 30 mesi Parmareggio a scaglie
- 1 mazzetto di timo
- olio extra vergine d'oliva
- sale
- pepe

DESCRIZIONE

Sfoggia il timo e trita finalmente le foglie, quindi mescolale con una presa di sale e una macinata di pepe.

Strofina con questo trito il pezzo di carne leggermente oliato.

In una casseruola che possa essere infornata, rosola in poco olio il pezzo di carne da tutti i lati, quindi cuocilo in forno a 220° C per circa 20 minuti.

Una volta raffreddato, scola la carne dal fondo di cottura e ponila in frigorifero per almeno mezza giornata.

Al momento di servire deglassa il fondo di cottura con l'aceto e fallo evaporare un poco.

Sbollenta i pomodori in acqua bollente, spellali e taglia la polpa, privata dei semi, a dadini.

Condisci i pomodorini con sale, pepe, olio e timo.

Servi la carne tagliata a fette con la dadolata di pomodoro, irrorata con il fondo di cottura e cosparsa di scaglie di Parmigiano Reggiano Parmareggio.