

INGREDIENTI PARMAREGGIO

Burro

INGREDIENTI

- 600 g di fettine di maiale
- 50 ml di Aceto Balsamico di Modena
- 50 ml di brodo di carne
- 1 cucchiaino di zucchero
- 30 g di pinoli
- 30 g d'uvetta
- 20 g di Burro Parmareggio
- 1 ciuffo di prezzemolo
- farina bianca "00"
- olio d'oliva extravergine
- sale
- pepe

Abbinamento:

- vino Colli Bolognesi Merlot

DESCRIZIONE

Ammollate l'uvetta in acqua tiepida per 10 minuti.

Nel frattempo infarinate le fettine e rosolatele in 2 cucchiai d'olio e metà Burro Parmareggio a fuoco vivace circa 1 minuto per lato.

Salatele e tenetele in caldo.

Versate l'aceto balsamico e il brodo nella padella, unite lo zucchero e cuocete a fiamma bassa finché il sugo si ridurrà della metà.

Aggiungete il burro rimasto, i pinoli e l'uvetta strizzata e cuocete per 1-2 minuti.

Unite le fettine di maiale e fatele insaporire.

Trasferite la carne in un piatto da portata, spolverizzate con il prezzemolo tritato e una generosa macinata di pepe.

Servite, a piacere, con pomodorini al forno.