

INGREDIENTI PARMAREGGIO

Grattugiato 30 Mesi

INGREDIENTI

- 1 kg di bietole surgelate in cubetti
- 1 punta di vitello (circa 700 g)
- 100 g di Parmigiano Reggiano Grattugiato 30 mesi Parmareggio
- 3 cucchiaini di pangrattato
- 3 uova
- 1 spicchio d'aglio
- olio d'oliva extravergine
- sale
- pepe

DESCRIZIONE

Tagliate la punta di vitello lateralmente, in modo da formare una tasca.

Sbollentate le bietole in acqua salata, tritatele e mescolatele con il pangrattato, il Parmigiano Reggiano 30 mesi Grattugiato Parmareggio, le uova, l'aglio tritato; unite da ultimo l'olio d'oliva necessario a rendere sufficientemente malleabile il composto, quindi salate e pepate.

Amalgamate bene il tutto fino a ottenere un impasto omogeneo e senza grumi.

Con questo composto riempite la carne e ricucitela accuratamente.

Bollite per circa 1 ora e mezza la carne a calore moderato; trascorso questo periodo scolatela e lasciate raffreddare.

Tagliate il tasto di vitello a fette piuttosto spesse e servitelo freddo, decorando a piacere con qualche foglia d'insalata, prezzemolo e pomodorini tagliati a spicchi.