

## FILETTO ALLA BOLOGNESE

### INGREDIENTI PARMAREGGIO

Grattugiato fresco  
Fettine

### INGREDIENTI

- 600 g di filetto di vitello
- 50 g di farina bianca "00"
- 30 g di Burro Parmareggio
- 30 g di Prosciutto Crudo di Parma
- 1 cucchiaio di estratto di carne
- 1 bicchierino di Marsala
- 4 cucchiaini di Parmigiano Reggiano Grattugiato Parmareggio
- olio d'oliva extravergine
- sale
- pepe

### DESCRIZIONE

Tagliate il filetto in 4 fette spesse 2 cm e passatele nella farina eliminando poi quella in eccesso. In un'ampia casseruola scaldate un filo d'olio e il Burro Parmareggio e rosolate la carne a fiamma vivace rigirandola.

Aggiustate di sale e pepe, poi bagnate con il Marsala e lasciate sfumare.

Togliete la carne dalla padella e tenetela da parte; versate 1 cucchiaio d'acqua tiepida per deglassare e aggiungete l'estratto di carne.

Adagiate nuovamente le fettine in padella e cospargete ogni fettina con 1 cucchiaio di Parmigiano Reggiano Grattugiato Parmareggio; unite anche il prosciutto crudo tagliato a pezzettini.

Cuocete l'arrosto coperto a fiamma bassa ancora per pochi minuti.

Servite i filetti accompagnandoli con il loro sugo di cottura. l'idea in più.

Se volete donare più gusto a questo piatto, aggiungete 1 Fettina Parmareggio al Parmigiano Reggiano su ogni fetta di carne pochi minuti prima del termine della cottura.

Potete poi servire il filetto con un classico contorno di patate arrosto.