



LE RICETTE PARMAREGGIO

RANA PESCATRICE ALLA PANCETTA E PARMIGIANO REGGIANO

INGREDIENTI PARMAREGGIO

Formaggini

INGREDIENTI

- 600 g di filetto di rana pescatrice
- 30 g di fette di pancetta arrotolata
- 1 confezione di Formaggini al Parmigiano Reggiano Parmareggio da 140g
- 5 cl di vino bianco
- 4 foglie di salvia
- pepe

DESCRIZIONE

Bardare i filetti di rana pescatrice con la pancetta e legare con un filo di spago.

Riscaldare una padella antiaderente e inserirvi i filetti. Rosolarli dolcemente in modo omogeneo e portarli a cottura.

Posizionarli su di una placchetta con carta assorbente.

Sfumare la padella con il vino bianco.

Aggiungere le foglie di salvia, i Formaggini Parmareggio, facendoli sciogliere fino ad ottenere una crema abbastanza densa e il pepe.

Slegare le code di rospo facendo attenzione a non rompere la pancetta.

Tagliare in 4 tranci Stendere a velo la salsa su di un piatto e adagiarvi i tranci di pesce.

A piacere accompagnare con broccoli al vapore.