INGREDIENTI PARMAREGGIO

Burro
Fettine

INGREDIENTI

- 1 filetto di maiale
- 4 fette di pane raffermo
- 1/2 bicchiere di Marsala secco
- 1 confezione di Fettine Parmareggio al Parmigiano Reggiano
- 1 rametto di timo farina q.b.
- sale
- pepe
- Burro q.b.
- olio extravergine d'oliva

DESCRIZIONE

Con un tagliapasta tondo incidere le fettine di pane, poi tostarle in forno a 200° e sfornare. Tagliare il filetto in fette alte 3 cm. Preparare la carne e passarla nella farina in modo da ricoprirla omogeneamente.

Scaldare una padella con un filo d'olio e una noce di burro. Mettere i filetti nella padella e lasciarli rosolare da ambo i lati. Sfumare con il Marsala e lasciar evaporare e cuocere per 3-4 minuti. Salare appena.

Adagiare su ogni crostino di pane un filettino, poi irrorare con il fondo di cottura e sovrapporre una Fettina al Parmigiano Reggiano Parmareggio.

Infornare a 200° per brevissimo tempo per fondere il formaggio.

Servire immediatamente dopo aver decorato con un rametto di timo e alcune gocce del fondo di cottura della carne.