Parmareggio

LE RICETTE PARMAREGGIO

TARTARUGHINE AL PARMIGIANO

INGREDIENTI PARMAREGGIO

Grattugiato 30 Mesi
Fettine

INGREDIENTI

INGREDIENTI PER 6 PERSONE:

Polpette:
- 2 uova
- 600 g di carne di maiale macinata
- 100 g di Parmigiano Reggiano Grattugiato 30 Mesi Parmareggio
- 80 g di pancarré bagnato nel latte e strizzato
- 1 ciuffo di prezzemolo tritato
- 1 spicchio d'aglio tritato
- sale

Per decorare:
- 6 wurstel
- olive nere
- insalata
- 1 confezione di Fettine Parmareggio
- Burro Parmareggio per ungere

DESCRIZIONE

Preparazione: 25 minuti.
Cottura: 35/40 minuti.

Impastare tutti gli ingredienti per le polpette, salare, poi modellarle e porle sulla placca protetta con carta-forno.
Tagliare i wurstel in 3 pezzi, uno per la testa più corto, facendo un taglietto per simulare la bocca, gli altri 2 pezzi divisi a metà per le zampe.
Infilare testa e zampe nelle polpette. Pennellare le polpette con il Burro Parmareggio fuso.
Infornare a 170° per 30 minuti.
Sfornare le tartarughine e incrociare sulla corazza le Fettine Parmareggio divise a striscioline.
Infornare nuovamente a 170° per qualche minuto.
Sfornare, poi nel wurstel del capo infilare dei pezzetti di oliva nera per gli occhi premendoli leggermente con uno stuzzicadenti.
Trasferire le tartarughine nei piatti, decorare con foglioline di insalata e servire.