

Filetto di fassona ripieno alla moda di Parma

Ingredienti per 4 persone

- 800g filetto di fassona (manzo piemontese)
- 200g prosciutto di Parma
- 250ml Lambrusco
- 100ml Marsala
- 100ml panna 35%
- 80g Parmigiano Reggiano
- 30g burro
- 30g olio extra vergine d'oliva
- 1 rametto di rosmarino
- 1 spicchio d'aglio
- Q/B sale

Esecuzione:

aprite il filetto a libro, coprite con le fette di prosciutto di Parma e il Parmigiano Reggiano, arrotolate il tutto e legate saldamente con dello spago da cucina. rosolate la carne in una casseruola insieme ad olio e il burro per circa 10 minuti a fuoco vivo, girando spesso l'arrosto e avendo cura di non forarlo.

Aggiungete lo spicchio d'aglio schiacciato, il rosmarino e sfumate con i due vini. fate evaporare la parte alcolica quindi coprite e cuocete per 25 minuti girando la carne di tanto in tanto.

togliete il filetto dalla casseruola, avvolgetelo in un foglio di alluminio e fate restringere il fondo di cottura per qualche minuto insieme alla panna a fiamma alta. slegate la carne e tagliatela a fette: dovrà risultare leggermente al sangue all'interno. servite la rosa di Parma insieme alla salsa.

Tortino di squacquerone con asparagi saltati al guanciale

Dose per 6 persone

Per il tortino

- 300ml panna
- 100g albume
- 150g squacquerone
- Parmigiano Reggiano
- timo sale e pepe

Per il condimento

- un mazzetto di asparagi
- 150g di guanciale
- olio extravergine d'oliva
- Parmigiano Reggiano

Preparazione:

Per il tortino:

In una capiente terrina mescolare tutti gli ingredienti assieme aggiustandoli di sapore. Versare il composto ottenuto in stampini di alluminio monouso precedentemente imburrati. Sistemare gli stampini in una teglia con bordi alti e cuocere nel forno a 150 ° a bagnomaria per circa 15 minuti.

Per il condimento:

Scottare gli asparagi in acqua bollente quindi rosolarli in una padella con il guanciale precedentemente tagliato a listarelle. Disporre al centro del piatto il tortino di squacquerone e guarnire con gli asparagi e guanciale.

