# FAGOTTINO DI VITELLO TARTUFATO



## Ingrédients Menù

100 g. Olio extravergine di oliva - EK5
150 g. Grancrema di Porcini con tartufo - KR1X
300 g. Grancrema al Parmigiano Reggiano D.O.P. - KH1

## Ingrédients

q.b. Prezzemolo
2 Tuorli d'uovo sodo
50 g. Pangrattato
50 g. Parmigiano Reggiano
50 ml. Latte
300 g. Ricotta vaccina
750 g. Fesa di Vitello

**Chef:** Leonardo Pellacani

## Préparation

Per 6 persone
In una ciotola amalgamare alla Grancrema di porcini con tartufo, la ricotta, il Parmigiano grattugiato, il pangrattato e il prezzemolo tritato. Tagliare il vitello in sei fette da circa 125 g ciascuna, quindi batterle fino a renderle sottili. Accomodare la farcìa ottenuta al centro di ogni fettina, poi confezionare i fagottini fermando la carne con lo spago. A questo punto trasferire i fagottini in una teglia precedentemente unta con l'Olio extravergine di oliva; salare la carne ed infornare a 180°C per 20 minuti. Nel frattempo in una casseruola stemperare sul fuoco la Grancrema al Parmigiano Reggiano con il latte; aggiungere il prezzemolo tritato, quindi distribuire a specchio nei piatti la salsa ottenuta. Eliminare lo spago dai fagottini e sistemarli sulla salsa al centro dei piatti. Spolverizzare con il tuorlo d'uovo sodo sbriciolato e servire.

## Préparation sans gluten

Utilizzare Pangrattato riportante in etichetta la dicitura senza glutine.

**© Menù srl - Dal 1932 Produttori Specialità Alimentari**
Siège légal/Établissements: Via Statale 12 n.102 - 41036 Medolla (MO) | Bureaux: Via Concordia n.25 - 41032 Cavezzo (MO)