

LOMBATA DI VITELLO GRATINATA AL PARMIGIANO CON ASPARAGI VERDI



Ingredienti Menù

12 Asparagi verdi lunghi lessati - VKB

15 g. Profumoro - P81X

200 g. Fondo bruno - BQ0K

Superbrodo manzo "Casamia" - BA1

Ingredienti

900 g. lombata di vitello

sale

pepe

100 g. burro

240 g. parmigiano reggiano

Chef: Giovanni Pace

Procedimento

Per 6 persone.

Preparare il brodo utilizzando il prodotto Menù secondo le modalità e le dosi riportate sulla confezione. Tagliare le patate a tocchetti, insaporirle con il Profumoro e condirle con un poco di burro. Trasferirle in una teglia e farle cuocere in forno a 200°C per 10 minuti. Nel frattempo dividere la lombata in sei pezzi; tagliare a metà lunghezza anche gli asparagi. In una padella sciogliere sul fuoco il burro rimasto e rosolarvi le lombate avendo cura di girarle da entrambi i lati; aggiustare di pepe e sale. A questo punto trasferire la carne in una pirofila e su ciascuna lombata accomodare quattro pezzi di asparago. Ricoprire con il parmigiano a scaglie sottili lasciando in vista solo le punte degli asparagi, quindi infornare e far gratinare. Comporre ora i piatti distribuendo al centro le patate e sistemandovi sopra le lombatine. Salsare con il fondo bruno precedentemente diluito con il brodo caldo.