



(<https://www.ricetteregionali.net/>)

Rosa di Parma



4 Persone

secondi Categoria

facile Difficoltà

1 ora Tempo

Attrezzatura : **tegame con coperchio**

Ingredienti

- 600 gr di filetto di manzo
- 100 gr di parmigiano reggiano
- 4 fette di prosciutto di Parma
- aglio
- rosmarino
- 1/2 litro di lambrusco
- 1/2 bicchiere di marsala
- 80 ml di panna da cucina
- olio extravergine d'oliva
- burro
- pepe
- sale

Preparazione Rosa di Parma

Passo 1.

Battete il manzo con il batticarne, ricavate una grande fetta e quindi ricopritelo con un po' di sale e pepe.

Passo 2.

Mettete sopra la fetta il prosciutto crudo ed il parmigiano tagliato a scaglie.

Passo 3.

Arrotolate la fetta con lo spago da cucina.

Passo 4.

Preparate un trito con aglio e rosmarino, quindi fateli ammorbidire in un tegame con olio e burro.

Passo 5.

Aggiungete la carne e fatela rosolare.

Passo 6.

Unite il lambrusco ed il marsala, quindi fate cuocere per mezz'ora circa, aggiungete la panna a fine cottura.

Passo 7.

Service tagliato a fette e con il sugo di cottura versato sopra.

Note

- ✓ **Nazionalità:** Italiana
- ✓ **Pubblicata:** 01/10/2015
- ✓ **Calorie:** 0 a porzione
- ✓ **Rating:** 4.0 (1 review)
- ✓ **Autore:** Carmelo Scuderi (<https://www.facebook.com/ricetteregionali>)