

Receptenboekje

PARMIGIANO REGGIANO

Reeds 8 eeuwen wereldwijd een unieke kaas

CARPACCIO met Parmigiano-Reggiano

Ingrediënten

50 g Parmigiano-Reggiano
200 g rundsfilet
zout en peper
extra-virgine olijfolie
een handvol rucola

Receptuur voor 4 personen

Bereidingswijze

Strooi zout en peper over de rundsfilet, wikkel het stevig in plastic folie en stop in het vriesvak. Eens bevroren, haal de wikkel eraf, snij de rundsfilet in zeer fijne sneetjes en leg ze mooi verspreid over 4 borden. Sprenkel olijfolie over elke portie. Was de rucola, spreid open in een kom en werk af met wat olie, zout en peper. Breng de bewerkte rucola aan over de rundsfilet.

Om af te werken maak schijfjes Parmigiano-Reggiano en verspreid deze over de carpaccio.



DE SMAKELIJKE Parmigiano-Reggiano CRÈME

Ingredienten

125 g verse kaas (bv ricotta, robiola, room)
80 g oude Parmigiano-Reggiano plakjes
zout en peper
1 eetlepel ongezoete slagroom.
nootmuskaat
gehakte bieslook (of een ander favoriet kruid)

Receptuur voor 4 personen

Bereidingswijze

Roer de verse kaas tot het geheel een zachte en schuimachtige samenstelling krijgt. Voeg de Parmigiano-Reggiano toe, zout en peper en de slagroom. Op smaak brengen met nootmuskaat en bieslook. Het bieslook kan vervangen worden door groene peperbolletjes of paprika of een mix van basilicum, look en tijm.

Dit kaasmengsel kan gebruikt worden als broodbeleg of als vulling voor gebak. Ook overheerlijk in een vol-au-vent.



Ingredienten

600 g fijngesneden witte ajuin
olijfolie
½ glas witte wijn
zout en peper
4 tongfilets
60 g Parmigiano-Reggiano
bloem
olie
60 g rozijnen, ondergedompeld in warm water
60 g pijnboompitten
verse laurierblaadjes als versiering

Receptuur voor 4 personen

Bereidingswijze

Bak in een pan met dikke bodem de uien in een vleugje olijfolie tot ze zacht zijn. Voeg wat water toe en laat gedurende 30 minuten zachtjes sudderen. Voeg de witte wijn toe en kook gedurende een paar minuten door. Giet de ui in een keukenrobot kruid aan met zout en peper en pureer.

Zout de tongfilets. Bedek met fijne bladeren van Parmigiano-Reggiano de tongfilets. Rol de tongfilets zachtjes op en beveilig met een houten prikkers. Haal ze uit de pan en leg ze op een vel keukenpapier om de overvloedige olie te absorberen.

Giet de uienpuree op een dienbord. Verwijder uit de tongrolletjes en leg ze op de puree. Bestrooi met de rozijnen en pijnboompitten. Werk af met laurierbladen en dien onmiddellijk op.

GEVULDE TONGROLLETJES



SPIEGELEI met Parmigiano-Reggiano en TRUFFEL

Ingredienten

15 g zwarte of witte truffles
15 g Parmigiano-Reggiano
2 eieren, gescheiden
olijfolie
zout

Receptuur voor 1

Bereidingswijze

Snij de truffles heel fijn. Schaaf het stuk Parmigiano-Reggiano in fijne plakjeschilfers. Zet even opzij.

Klop het eiwit hard en bak in hete olie. Bijna klaar, de dooiers toevoegen in het midden en laten aanbakken. Besprenkel met zout om op smaak te brengen.

Haal de eieren van het fornuis en bestrooi met truffels en Parmigiano-Reggiano.





Parmigiano-Reggiano

Net zo uniek als de regio waar het vandaan komt.

Parmigiano-Reggiano heeft het Italiaanse PDO (Protected Designation of Origin) certificaat en is de enige kaas die "Parmesa" mag genoemd worden.

Parmigiano-Reggiano wordt nog steeds volgens aloude artisanale methode bereid, enkel gebruik makend van verse koeiemelk uit de streek en zonder additieven of bewaarmiddelen. De rijping is minimum 12 maand en in sommige gevallen zelfs meer dan 2 jaar. Elk wiel wordt elke dag gecheckt. Parmigiano-Reggiano is de enige echte "Parmesan," gegarandeerd 100%.

Sinds 8 eeuwen
een unieke
kaas
in de wereld

GROENE RISOTTO met Parmigiano-Reggiano

Ingrediënten

300 g rijst
300 g verse fijn gehakte spinazie
100 g oude Parmigiano-Reggiano
Olijfolie
Boter
Zout, peper
Selder, wortelen en uien
½ liter vleesbouillon

Receptuur voor 4 personen

Bereidingswijze

Rasp een handvol Parmigiano-Reggiano en schaf het andere deel in fijne plakjes. Zet even opzij.

Verwarm olie in een grote kookpan en bak de selder, wortelen en uien tot ze zacht zijn. Voeg de spinazie toe. Voeg de rijst toe tot deze aan de groenten kleeft. Laat dit gedurende verschillende minuten koken. Voeg beetje bij beetje de bouillon toe. Blijven roeren tot de rijst gekookt is. Haal de rijst van het vuur voeg de boter toe en roer tot deze volledig gesmolten is.

Als laatste de geraspte Parmigiano-Reggiano onderroeren en afwerken met de Parmigiano-Reggiano schilfers



VARKENSMEDAILLON IN DE OVEN

Receptuur voor 4

Ingrediënten

4 varkensmedaillons, elk 120-130 g
4 fijne sneetjes gedroogde ham
1 ei
80 g geraspte Parmigiano-Reggiano, boter

Bereidingswijze

Voorverwarm de oven tot 220°C.

Wikkel elke varkensmedaillon in een sneetje gedroogde ham, rol in het ei en dan in de geraspte Parmigiano-Reggiano. Leg de varkensmedaillon in een geboterde bakvorm en leg er een extra schijfjes boter op. Bak gedurende niet langer dan 10 minuten. Onmiddellijk opdienen.



Parmigiano - Reggiano SOUFFLE

Ingredienten

Receptuur voor 4 personen

100 g bloem
½ liter opgewarmde melk
100 g oude Parmigiano-Reggiano geraspt
5 eieren, gescheiden
zout en peper

Bereidingswijze

verwarm de oven voor tot 220°C.

Meng de bloem met een halve tas koud water tot een glad mengsel. Giet het mengsel in een kleine pan en voeg de melk op een laag vuur toe. Voor het kookpunt de Parmigiano-Reggiano toevoegen. Haal de pan van het vuur en voeg eieren aan toe. Blijven roeren. Op smaak brengen met zout en peper.

Klop het eiwit zachtjes onder het kaasmengsel. Giet het mengsel in een beboterde en bebloemde ovenschotel en bak gedurende 1 uur. Onmiddellijk opdienen.



PARMIGIANO
REGGIANO

CONSORZIO DEL FORMAGGIO
PARMIGIANO-REGGIANO
Via J. F. Kennedy, 18 - IT 42100 Reggio Emilia
Tel. +39 0522307741 Fax +39 0522307748
www.parmigiano-reggiano.it

Word niet gefabriceerd,
maar gemaakt