

ANTIPASTI E SNACK

Cestini di parmigiano alla caprese

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa COSTO: basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

200 g di parmigiano grattugiato
pomodorini
mozzarella
rucola a piacere (condita con uno spicchio
d'aglio e peperoncino amaro).

PREPARAZIONE

1 Ecco gli ingredienti principali:



2 Mettere, in un tegame antiaderente a fuoco basso, il parmigiano grattugiato e farlo fondere.



3 Una volta dorato, togliere il formaggio delicatamente dalla padella, capovolgerlo su un bicchiere e cercate di dargli la forma di un cestino.



- 4 Tagliare le mozzarelle a dadini, i pomodorini a pezzetti e condire la rucola con l'aglio e una spolverata di peperoncino.

Farcire con questi ingredienti i cestini di parmigiano raffreddati.

