

ANTIPASTI E SNACK

Cestino di parmigiano con pomodorini e salame

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media PREPARAZIONE: 20 min COTTURA: 10 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

- 12 cucchiari di parmigiano grattugiato
- 4 pomodorini pachio
- poca insalata fresca
- 1 salamino
- 8 olive snocciolate

PREPARAZIONE

- 1 Fate scaldare bene una padella antiaderente di 24 cm coprite il fondo con 3 cucchiari di parmigiano e fate sciogliere senza mescolare.



- 2 Trasferite molto delicatamente sopra un bicchiere capovolto e date la forma rotonda e fate asciugare.

Procedete nello stesso modo per ottenere altre 3 ciotoline.



- 3 Tagliare a metà i pomodorini, svuotate dai semi e fate sgocciolare a testa in giù.

All'interno del pomodorino mettete 1 oliva e fissate con uno stuzzicadenti.

tagliare il salamino a fettine.

Togliete delicatamente i cestini dal bicchiere, sul fodo mettete l'insalatina e coprite con i pomodorini ed il salamino.

