

ANTIPASTI E SNACK

Cestini di parmigiano per Natale

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [20 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [molto facile](#)



Se cerchi un [antipasto](#) che sia elegante e veloce da preparare, i **cestini di parmigiano** sono la risposta! Perfetti per stupire gli ospiti durante pranzi importanti come quello di **Natale**, questi cestini croccanti possono essere farciti con mousses di formaggi, salmone o bresaola. Il ripieno a base di formaggio spalmabile li rende irresistibili, soprattutto se condito con la nostra ricetta di [crema di parmigiano](#). Se ti piacciono gli antipasti che si preparano in poco tempo, prova anche i [Vol-au-vent con formaggi e funghi](#), i [muffin salati rustici](#) o le [uova sode ripiene](#). Se l'obiettivo è creare un buffet di [stuzzichini di Natale](#), puoi affiancare ai cestini di parmigiano i [baci di dama salati](#), i [profiteroles salati al salmone](#)

e i golosi [salatini di sfoglia in friggitrice ad aria](#).

INGREDIENTI PER CUCINARE I CESTINI DI PARMIGIANO

PARMIGIANO REGGIANO 100 gr

FORMAGGIO SPALMABILE 120 gr

BRESAOLA fette - 4 gr

RUCOLA

LIMONE 1

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

ERBA CIPOLLINA

SALE

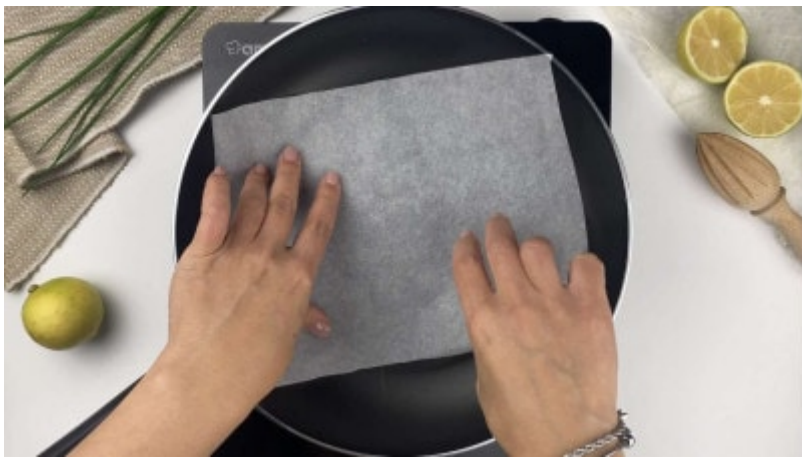
PEPE

COME FARE I CESTINI DI PARMIGIANO

1 Per prima cosa, prepara 4 fogli di carta forno, ti serviranno dei pezzi quadrati 22x22 circa.

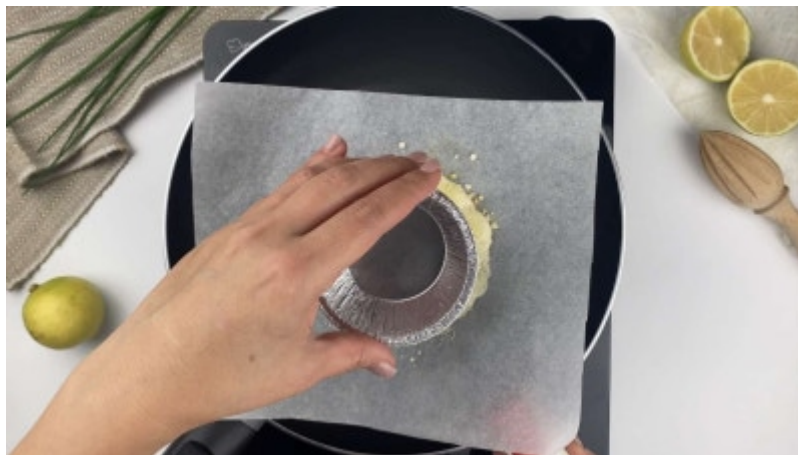
Sistema un foglio di carta forno su una padella antiaderente, accendi la fiamma e versa il parmigiano grattugiato sulla carta, ottenendo un cerchio, dovrai preparare ogni cestino di parmigiano con 20-25 g circa di parmigiano.

Fai sciogliere il parmigiano a fiamma dolce, una volta pronto, sarà completamente sciolto e vedrai delle bollicine.



2 Una volta sciolto il parmigiano, sistema un pirottino in alluminio, o un bicchiere al centro,

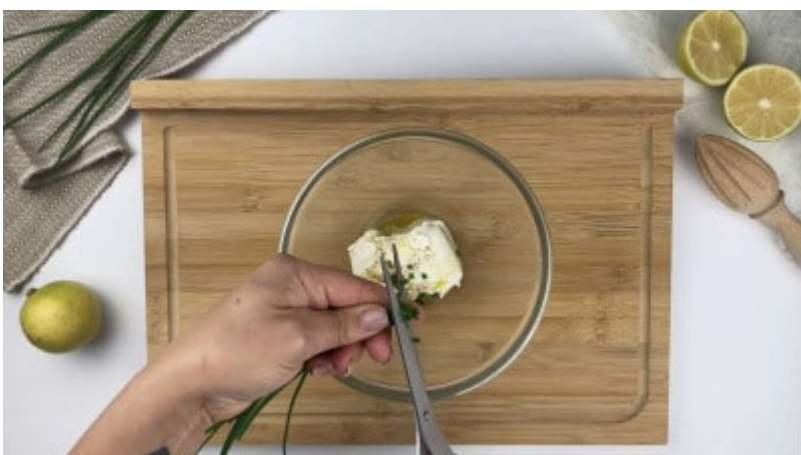
solleva il foglio di carta con il parmigiano aiutandoti con una spatola e giralo subito, premi delicatamente attorno per dare la forma di un cestino. Prosegui allo stesso modo con gli altri tre cestini di parmigiano e tienili capovolti per alcuni minuti, li staccherai in un secondo momento.





3 Versa il formaggio spalmabile in una ciotola, aggiungi un filo d'olio, un pizzico di sale, un pizzico di pepe e qualche goccia di succo di limone, aggiungi anche dell'erba cipollina e mescola bene il tutto.





4 Versa la crema di formaggio preparata in una sac a poche.



5 Stacca delicatamente i cestini dai pirottini, se necessario, utilizza la lama di un coltello, passala attorno al pirottino in modo da staccare il cestino di parmigiano senza fatica.

Metti un po' di crema di formaggio su ogni pirottino, dovrai tenerne da parte giusto un po' per le decorazioni finali.





- 6 Sistema una fetta di bresaola su ogni cestino di parmigiano, aggiungi la rucola, un po' della crema di formaggio come decorazione e dell'erba cipollina.



7 Ultima il tutto con fettine di limone, un pizzico di pepe e della scorza di limone

grattugiata. Una volta pronti, i cestini di parmigiano andranno serviti subito.





IDEE ALTERNATIVE

Versione senza lattosio: Usa un formaggio spalmabile senza lattosio per la mousse. Il Parmigiano Reggiano è naturalmente privo di lattosio, ma per sicurezza scegli una stagionatura lunga.

Versione light: Per rendere la farcitura più leggera, puoi sostituire una parte del formaggio spalmabile con yogurt greco naturale.

Versione vegetariana: Puoi omettere la bresaola e farcire i cestini con verdure grigliate, funghi trifolati o hummus di avocado.

TRUCCHI, CONSIGLI E RIDUZIONE DELLO SPRECO ALIMENTARE

Trucco per una riuscita sicura: Il segreto per modellare i cestini senza romperli è la velocità! Devi dare la forma al disco di Parmigiano quando è ancora caldissimo e malleabile. Appena si raffredda, diventa rigido e croccante.

Lo sfizio in più: Per dei cestini ancora più saporiti, puoi aggiungere al Parmigiano grattugiato dei semi di sesamo, di papavero o delle erbe aromatiche tritate finemente.

L'idea per i bambini: Fai creare a loro i dischi di formaggio e aiutali a modellarli (facendo attenzione al calore!). Puoi farcire i loro cestini con un ripieno più semplice, come prosciutto cotto e mozzarella.

Idea antispreco: Questa ricetta è perfetta per usare quel pezzetto di Parmigiano che si sta seccando in frigo. Anzi, più è stagionato e asciutto, migliore sarà il risultato!

COME CONSERVARE I CESTINI DI PARMIGIANO

I cestini di parmigiano non si conservano bene a lungo. È fondamentale prepararli e servirli subito dopo averli farciti per mantenerli croccanti. Una volta riempiti, il ripieno tende ad ammorbidire il formaggio.