

SALSE E SUGHI

Crema di parmigiano

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [molto bassa](#) PREPARAZIONE: [5 min](#) COTTURA: [10 min](#) COSTO: [medio](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [molto facile](#)



La crema di parmigiano reggiano è una salsa golosa e facile da preparare in casa. È una ricetta che prevede pochi ingredienti: **parmigiano reggiano**, **latte** o **panna** e **noce moscata**. La crema di **parmigiano** è una crema vellutata e saporita, che si presta a molti utilizzi in cucina, **perfetta per condire la pasta**, il **risotto**, le **lasagne**, i **tortellini** e altri [primi piatti](#), è anche ottima per accompagnare la **carne**, le **verdure**, le **uova** e i **crostini**.

Questa ricetta si può anche usare come base per preparare altre salse, come la **fonduta** o la [besciamella](#).

Segui la nostra ricetta con passo passo fotografico

per cucinare in casa, con le tue mani, una **vellutata e golosa crema di parmigiano**.

Se sei alla ricerca di **ricette per salse e condimenti**, eccone qui alcune che potrebbero piacerti:

[Genovese](#)

[Paté di carciofi](#)

[Pesto alla trapanese](#)

[Hummus ceci e melanzane](#)

[Pesto alla genovese fatto in casa](#)

INGREDIENTI

PARMIGIANO REGGIANO grattugiato -
100 gr
LATTE INTERO 300 gr
BURRO 30 gr
FARINA 00 30 gr
NOCE MOSCATA

PREPARAZIONE

- 1 Ecco come preparare in poco tempo e con pochi ingredienti una buonissima crema di parmigiano reggiano: in una casseruola fai sciogliere il burro, quindi unisci la farina in un colpo solo e mescola velocemente fino ad ottenere il roux, esattamente come quando inizi a fare la classica besciamella.





2 Aggiungi il latte che avrai fatto leggermente intiepidire, versalo molto lentamente,

sempre mescolando con un cucchiaino di legno, quindi aggiusta di sale e noce moscata. Continua a mescolare a fiamma medio bassa fino a far addensare la besciamella. Se non vuoi rischiare di bruciarle la crema potrebbe essere una buona idea usare uno spargifiamma.





- 3 Togli il tegame dal fuoco e unisci il parmigiano grattugiato alla base di latte e burro, quindi amalgama con vigore utilizzando una frusta a mano, fino a rendere la crema ben liscia, priva di grumi.





CONSERVAZIONE E CONSIGLI UTILI

Copri la crema di parmigiano con della pellicola trasparente a contatto, per evitare che si formi una pellicina in superficie

Riponi la crema di parmigiano in un contenitore ermetico e mettila in frigorifero.

Consuma la crema di parmigiano entro 2-3 giorni al massimo.

Non congelare la crema di parmigiano, perché potrebbe perdere consistenza e sapore.

Per riscaldare la crema di parmigiano, puoi metterla in un pentolino a fuoco basso o nel microonde, mescolando bene.