

ANTIPASTI E SNACK

Cestini croccanti di parmigiano

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 5 min COTTURA: 10 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

150 g circa di parmiggiano reggiano poco olio di oliva.

PREPARAZIONE

1 Grattugiare il parmigiano.



2 Scaldate una piccola padella e ungetela leggermente con olio di oliva.

Quando e' bollente versatevi il Parmigiano in maniera che copra tutta la superficie della padella.



3 Durante la cottura se di dovessero formare dei buchi copriteli con ulteriore formaggio.

Controllate spesso la cottura per evitare che il formaggio cuocia troppo, rischiate di renderlo asciutto e troppo friabile invece deve rimanere malleabile.

Versate con cautela sopra un bicchiere.



4 Fate asciugare e sfilate.

