

ANTIPASTI E SNACK

Cestini di parmigiano ripieni di insalata di polpo

LUOGO: Europa / Italia

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



INGREDIENTI

burro
parmigiano grattugiato
polpetti
1 bicchiere di vino
scalogno
aglio
pomodorini pachino
olio extravergine d'oliva
zenzero
basilico
prezzemolo
rosmarino
maggiorana
sale
pepe
fagioli cannellini
peperoncino
alloro.

PREPARAZIONE

- 1 Mettere un pezzetto di burro in una piccola padellina antiaderente e poi metterci due cucchiari di parmigiano grattugiato.



- 2 Aspettare che si fonda e lasciare che la cialda si rapprenda un poco a fuoco spento.

Dopodichè prenderla e metterla sopra un bicchiere capovolto e lasciarla freddare dandole un minimo di forma con le mani.



- 3 Quando si è fredda, toglierla dal bicchiere e lasciarla in attesa, nel frattempo preparare le altre.



- 4 Riempire con qualsiasi cosa: insalatina mista sfiziosa, gnocchetti, insalata russa o il ripieno preferito.

Metterci, ad esempio, un'insalata di polpo.

Per realizzare l'insalata di polpo, lessare i polpetti in acqua e un bicchiere di vino, scolarli e passarli per tre minuti in padella con scalogno tritato, uno spicchio d'aglio intero, da togliere successivamente, peperoncino e olio extravergine d'oliva.



- 5 Tagliare in una ciotola a parte, dei pomodorini pachino, codirli con olio extravergine

d'oliva, zenzero grattato, basilico, prezzemolo, rosmarino, maggiorana tritati, sale e pepe. Aggiungere, quindi, dei fagioli cannellini lessati in acqua con le foglie di alloro e uno spicchio d'aglio.



6 Mettere tutto insieme e riempire i cestini di parmigiano.



