

ANTIPASTI E SNACK

Cestini di parmigiano con mousse di prosciutto

DOSI PER: 5 pezzi DIFFICOLTÀ: molto bassa PREPARAZIONE: 10 min COTTURA: 5 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



Sei alla ricerca di un'idea originale per stupire i tuoi ospiti a tavola? I cestini di parmigiano ripieni di mousse di prosciutto sono l'antipasto di Pasqua perfetto: scenografici, croccanti e pronti in soli 15 minuti.

Una delle domande che ricevo più spesso è: **i cestini di parmigiano si possono fare il giorno prima?** La risposta è sì! Puoi preparare le cialde in anticipo e conservarle in un contenitore ermetico per mantenerle fragranti.

Il segreto per un risultato perfetto, però, è farcirli con la crema solo poco prima di servirli. In questo

modo il guscio non si inumidirà e il contrasto tra la morbidezza del ripieno e la sapidità del formaggio resterà impeccabile.

Questa preparazione rientra tra i migliori [antipasti di Pasqua sfiziosi e veloci](#). Una volta imparato [come fare i cestini di parmigiano](#) in padella, potrai divertirti a variare la farcitura, magari provando anche una saporita [mousse di mortadella](#) o affiancandoli ai classici [baci di dama salati](#).

Segui i miei passaggi per ottenere un risultato da vero chef con pochissimo sforzo!

COSA SERVE: INGREDIENTI PER I CESTINI DI PARMIGIANO

PARMIGIANO REGGIANO
GRATTUGIATO 100 gr

INGREDIENTI PER LA MOUSSE DI PROSCIUTTO COTTO

PROSCIUTTO COTTO 150 gr
RICOTTA 100 gr
LATTE 15 gr
SALE
PREZZEMOLO TRITATO

COME FARE I CESTINI DI PARMIGIANO IN PADELLA E COME

1 Inizia scaldando una **padella antiaderente** con sopra un quadrato di **carta forno**, su cui dovrai formare un disco di **parmigiano grattugiato** regolare. Lascia sciogliere il formaggio a **fuoco lento** per circa un minuto, livellando la superficie con un cucchiaio per renderla omogenea.

Una volta pronta, solleva delicatamente la carta e posiziona la **cialda di parmigiano** ancora calda sul fondo di un **bicchiere** o di un **pirottino** capovolto per modellarne la forma a cestino.



2

Capovolgi il tutto e tieni la **cialda di parmigiano** ben adesa al pirottino per qualche secondo, così da fissare perfettamente la forma. Non appena si sarà raffreddata leggermente, rimuovi la carta forno e lascia che il tuo cestino si raffreddi completamente. Ripeti questa operazione per tutte le altre cialde fino a terminare il formaggio.

Una volta freddi, stacca i cestini dallo stampo con molta delicatezza. Ora dedicati alla farcitura: metti la **ricotta** nel mixer e aggiungi il **prosciutto cotto**.





3 Versa il latte e aggiungi un pizzico di sale. Aziona il mixer e frulla gli ingredienti fino a ottenere una **mousse di prosciutto e ricotta** dalla consistenza liscia, omogenea e vellutata.

Trasferisci il composto in una **sac-à-poche** per farcire i tuoi **cestini di parmigiano** in modo preciso e scenografico. Riempi ogni cestino con il **ripieno** cremoso e completa il piatto decorando con una spolverata di prezzemolo fresco tritato.



CONSERVAZIONE: COME PREPARARE I CESTINI DI PARMIGIANO IN

Per quanto riguarda la **conservazione**, puoi **preparare in anticipo** i tuoi **cestini di parmigiano** vuoti anche il giorno prima. Ti basta chiuderli in un contenitore ermetico e tenerli in un luogo fresco e asciutto: in questo modo manterranno intatta la loro croccantezza senza problemi.

La **mousse di prosciutto** e ricotta, invece, si conserva perfettamente in frigorifero per 1-2 giorni, preferibilmente già all'interno della sac-à-poche o in una ciotola coperta con pellicola a contatto per evitare che la superficie si secchi.

Il mio consiglio fondamentale per un risultato da chef è di assemblare il piatto solo al momento di portarlo in tavola. Seguendo questo piccolo trucco, eviterai che l'umidità del ripieno ammorbidisca il guscio di formaggio, garantendo ai tuoi ospiti un **antipasto sfizioso** e dalla consistenza perfetta.

CESTINI DI PARMIGIANO: TRUCCHI E VARIANTI PER FARCIRLI

I consigli dello Chef: varianti e segreti per i tuoi cestini

Vuoi personalizzare i tuoi **cestini di parmigiano** o cerchi un'alternativa alla carne? Ecco alcune idee per renderli ancora più sfiziosi:

Variante di pesce: Se preferisci un gusto più delicato, magari per il Venerdì Santo, farcisci le cialde con una **mousse di tonno** o con del salmone affumicato e robiola.

Tocco croccante: Aggiungi sopra la **mousse di prosciutto** della granella di pistacchi o di noci. Il contrasto tra la cremosità del ripieno e la nota tostata della frutta secca è incredibile.

Idea vegetariana: Puoi sostituire il prosciutto con delle zucchine trifolate ben asciutte o una crema di olive taggiasche.

Ti ricordo che il segreto per **preparare i cestini in anticipo** senza errori è l'isolamento dall'umidità: una volta freddi, mettili subito in un contenitore ermetico. Se vedi che perdono croccantezza, passali 30 secondi in forno caldo prima di farcirli!