



Le **cialdine al parmigiano** sono degli originali "cestini" utili per servire alimenti monoporzione, che si preparano facilmente in pochi minuti. In queste cialdine potete mettere qualsiasi alimento salato: sono molto indicati insalate e risotti, oppure preparazioni dal gusto delicato a cui volete dare un tocco di sapore in più. Le cialdine al parmigiano si possono anche realizzare piatte e tonde, da utilizzare come accompagnamento sfizioso al posto del pane oppure come finger food per i vostri aperitivi o buffet. Vi mostreremo passo per passo come realizzarle: vedrete, è più facile di quel che sembra! Per questa preparazione vi occorreranno soltanto del buon parmigiano grattugiato, della carta da forno e delle ciotoline tonde o quadrate.

### Ingredienti per 6 cialde:

**Parmigiano reggiano 160 gr**

### Preparazione di 6 cialde:



Per preparare le cialdine di parmigiano iniziate dal supporto: tagliate delle strisce di carta da forno e ricavatene 6 quadrati da circa 25 cm (1-2), quindi posizionate al centro di ciascuno di essi un cucchiaio abbondante di parmigiano (3).



Aiutandovi con il dorso del cucchiaio stendete il formaggio per formare un cerchio del diametro di 18-20 cm (4). Ora mettete ciascun foglio nel forno microonde per pochi secondi (5), alla massima potenza, fino a quando il parmigiano comincerà a sciogliersi. Se non avete il microonde potete usare un forno tradizionale: cuocete il tutto a 180°, per pochi minuti, finché i bordi delle cialdine cominceranno ad assumere un colore ambrato (6) (fermandovi a questo passaggio avrete realizzato delle cialde piatte e tonde; quando si saranno completamente raffreddate eliminate la carta da forno e saranno pronte per essere servite).



Per dare alle cialde la forma a "ciotolina" è fondamentale che vengano lavorate quando sono ancora calde e malleabili: si tratta di un passaggio piuttosto delicato, in quanto le cialde sono sottili e rischiano facilmente di spezzarsi. Prendete un disco di formaggio con la sua carta da forno e sistematelo all'interno di una ciotolina rotonda (7), o quadrata (8), poi modellatelo velocemente, schiacciando il formaggio verso il fondo con il dorso di un cucchiaio, fino ad ottenere la forma desiderata; lasciatelo quindi raffreddare (se desiderate ottenere una forma più stretta e allungata potete realizzare le cialdine utilizzando come stampo un bicchiere capovolto). A questo punto potete estrarre con delicatezza le cialde dalla ciotola, eliminare la carta da forno e metterle da parte (9). Le vostre cialdine di parmigiano sono pronte per essere riempite con quello che preferite.

### Conservazione

Consigliamo di consumare le cialdine di parmigiano al momento per non comprometterne la croccantezza.

### Consiglio

Se amate un gusto più deciso, potete aggiungere un po' di pecorino grattugiato al parmigiano e procedere come descritto nella ricetta per creare le vostre cialdine.

Se lo desiderate potete anche realizzare le cialdine in padella: prendete una padella antiaderente e stendete sul fondo il parmigiano, formando un cerchio del diametro di 18-20 cm (o della dimensione della padella che avete), quindi lasciatelo indorare su tutti i lati e, aiutandovi con una spatola, rovesciatelo in una ciotolina e procedete come descritto nella ricetta.