

Ricetta di base - Cestini di parmigiano

Oggi non sapendo cosa cucinare, mi è venuto lo sfizio di fare i cestini di parmigiano con rucola e salmone. I cestini di parmigiano sono facili da fare ma fanno sempre effetto quando si portano in tavola.

Ingredienti:

Parmigiano grattugiato,
rucola, salmone,
sale, pepe, limone

Una volta freddo riempire il cestino di parmigiano con quello che gradite ... una bella figura nel cestino è data dai tortellini alla panna, conditi con del parmigiano grattugiato fresco.

Procedimento:

Spargere un paio di cucchiaini di parmigiano sul fondo di una padellina antiaderente a fuoco basso e stenderlo nella padella formando un cerchio.



Quando il formaggio inizia a fondere spargetevi un po' di parmigiano nei punti in cui si formano dei buchetti.



Con una palettina di plastica staccate il foglio di parmigiano delicatamente (anche se si lacera un po' non importa) e stenderlo sul fondo di un bicchiere per dare la forma del cestino.



Appena inizia a solidificarsi capovolgere il cestino di parmigiano e metterlo in frigo per farlo indurire.

