



La crema al Parmigiano è una saporita salsa che si prepara aggiungendo alla besciamella il Parmigiano reggiano grattugiato. Il profumo ed il sapore deciso del formaggio arricchiscono questa versatile crema rendendola appetitosa. Il suo utilizzo? Largo alla fantasia! Noi l'abbiamo sperimentata in divertenti **barchette** di pasta brisè arricchite da freschi chicchi d'uva. Si sposa benissimo anche con primi piatti e risotti, diventa un'alternativa alla classica besciamella ad esempio nelle **lasagne al ragù bianco di zucchine**, perfetta anche per una **parmigiana bianca di verdure e Parmigiano**. Comunque deciderete di assaporarla, ecco la ricetta per preparare un'irresistibile crema al Parmigiano, fantastica anche da sola, spalmata su un crostino abbrustolito!

Ingredienti:

- Latte** fresco intero 500 gr
- Parmigiano reggiano** grattugiato 200 gr
- Farina** tipo 00 50 gr (o maizena)
- Burro** 50 gr

Preparazione:



Per preparare la crema al Parmigiano iniziate prendendo un tegame dai bordi alti in cui fate scaldare il latte (non dovrà arrivare al bollore) (1). Poi in un altro tegame fate sciogliere a fuoco dolce il burro (2). Una volta sciolto aggiungete la farina a pioggia (3).



Mescolate con una frusta per ottenere un roux ben amalgamato e dal colore dorato (4). Aggiungete il latte scaldato in precedenza poco alla volta al roux, mescolando bene con la frusta (5). Continuando a mescolare e fate cuocere il composto a fuoco basso (6).



Quando il composto si sarà addensato (7), togliete il pentolino dal fuoco e unite il Parmigiano reggiano grattugiato e poco alla volta (8), amalgamandolo al composto sempre con le fruste a mano. Mescolate bene alla besciamella il Parmigiano in modo tale da ottenere una consistenza piuttosto densa: **se raccogliete con un cucchiaino un po' di crema lasciandola ricadere nella pentola questa dovrà rimanere per alcuni istanti in superficie prima di adagiarsi sul fondo**.

La crema al Parmigiano può ora essere utilizzata per le vostre preparazioni (9)!

Conservazione

La crema al Parmigiano si conserva in frigorifero, coperta con della pellicola alimentare trasparente per al massimo 2-3 giorni.

Si sconsiglia di congelare.

Il consiglio:

Potete dare alla vostra crema al Parmigiano la consistenza che desiderate: vi basterà diminuire la farina di 20-30 g per averla più liquida e condire una pasta o un risotto. Oppure aumentare la farina di 20-30 g per ottenere una crema più densa, ideale da servire sui crostini.