

# Cestini di Parmigiano

I **cestini di Parmigiano** sono dei piccoli contenitori molto decorativi e ottimi da mangiare che possono arricchire la presentazione di un piatto donandole anche il gusto inconfondibile del Parmigiano croccante.

Per fare bei **cestini di Parmigiano** occorre una certa manualità. Per questo vi consiglio di fare qualche tentativo prima di cimentarvi nelle preparazioni.

## INFORMAZIONI

- **1** persone
- **100Kcal** a porzione
- difficoltà **media**
- pronta in **15 minuti**

## INGREDIENTI

- 25 g di Parmigiano Reggiano grattugiato

## PREPARAZIONE

- Far scaldare, su fuoco piccolo, un padellino antiaderente.
- Quando è molto caldo, cospargere il fondo di uno strato uniforme di Parmigiano Reggiano grattugiato.
- Mentre si dora staccare appena il bordo con una spatola, quindi togliere il padellino dal fuoco, attendere qualche secondo e ritirarlo usando due forchette e dargli la forma desiderata.

Per fare:

- un cestino medio: ribaltare il composto su una ciotola rovesciata o all'interno della stessa;
- un cestino piccolo: ribaltare il composto su una tazzina rovesciata.
- un piatto: ribaltare il composto in un piatto piano incurvando leggermente il bordo.

## STAGIONE

Ricetta per tutte le stagioni

## AUTORE

Ricetta realizzata da Barbara Farinelli. Fotografia di Giovanni Caprilli. Tutti i diritti riservati.

### I consigli di Barbara

Mediamente un cestino richiede 25 g di Parmigiano Reggiano. La quantità necessaria può però variare in funzione della grandezza della preparazione che si vuole eseguire (un piatto, ad esempio) e dello spessore che si desidera ottenere.



### VARIANTE VEGETARIANA

Utilizza un formaggio tipo Parmigiano Reggiano senza caglio animale.