



LE RICETTE PARMAREGGIO

MOUSSE AL PARMIGIANO E BALSAMICO

INGREDIENTI PARMAREGGIO

Grattugiato fresco

Burro

INGREDIENTI

- 200 g di Parmigiano Reggiano Grattugiato Parmareggio
- 80 g di Burro Parmareggio
- 150 g di panna fresca
- 2 cucchiaini di olio d'oliva extravergine
- 2 cespi di indivia belga
- 3 pomodori ramati maturi
- Aceto Balsamico Tradizionale di Modena
- pepe bianco

Abbinamento:

- vino Colli di Parma Rosso

DESCRIZIONE

Scottare i pomodori per pochi istanti in acqua bollente, quindi spellarli.

Asciugare le bucce con carta da cucina e infornarle in una teglia ricoperta di carta da forno a 130°C per 40 minuti.

Fare fondere il Burro Parmareggio e versarlo nel mixer con il Parmigiano Reggiano Grattugiato Parmareggio, il pepe, l'olio e frullate al massimo della potenza per 2 minuti.

Montare la panna e incorporarla al composto; porre in frigorifero a rassodare per 20 minuti.

Tagliare la base all'indivia belga e sfogliarla; lavare le foglie e asciugarle con carta da cucina.

Mettere la mousse in un sac-à-poche con la bocchetta rigata e formare dei mucchietti al centro dei piatti. Infilare le foglie d'indivia ai lati della mousse e decorare con le bucce di pomodoro tostate e tritate. Spruzzare con poche gocce d'aceto balsamico tradizionale e servire.