Parmareggio

LE RICETTE PARMAREGGIO

COCOTTE DI RADICI E PARMIGIANO REGGIANO

INGREDIENTI PARMAREGGIO

Fettine

INGREDIENTI

- 70 g di carote
- 60 g di barbabietola rossa cruda
- 60 g di sedano rapa
- 60 g di scorzonera
- 40 g di pastinaca
- 60 g di rape bianche
- 1 confezione di Fettine al Parmigiano Reggiano da 150g
- sale

DESCRIZIONE

Mondare e tagliare tutte le verdure e cuocerle separatamente in acqua salata. Raffreddarle.
Posizionarle in 4 cocotte alternando gusti e colori.
Stendere sopra 1 o 2 Fettine Parmareggio e coprire ogni cocotte.
Gratinare in forno a 140°C per 20 minuti.
Servire accompagnando con fette di pane abbrustolite.