Parmareggio

LE RICETTE PARMAREGGIO

CROSTONI CON MOUSSE DI MASCARPONE AL PARMIGIANO REGGIANO

INGREDIENTI PARMAREGGIO

Grattugiato 30 Mesi
Mascarpone

INGREDIENTI

- 250g / 1 confezione Mascarpone Parmareggio
- 10 Crostoni
- 30g Parmigiano Reggiano Grattugiato
- 5 Datterini gialli
- 5 Datterini rossi
- 2 cucchiai di Olio EVO
- 1 cucchiaino zucchero di canna
- q.b. spezie e odori
- q.b. sale e pepe

DESCRIZIONE

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
TEMPO 50 MINUTI

Lavate e tagliate a metà i datterini, posizionateli su una teglia con carta forno con la parte tagliata rivolta verso l'alto. Condite con spezie a piacere (timo, maggiorana, origano), salare e pepare. Spolverate con zucchero di canna e un filo d'olio. Cuocete in forno già caldo a 140°C ventilato per 30 minuti.
Intanto in una ciotola versate il Mascarpone, unite il Parmigiano Reggiano Grattugiato, un cucchiaio di olio, salare e pepare. Mescolate fino ad ottenere una crema omogenea, riempite una sac a poche e fate riposare in frigo 30 minuti.
Una volta cotti e intiepiditi i pomodorini prendete i crostoni, coprite con la mousse adagiate sopra un paio di pomodorini e posizionate su un vassoio da portata.
Guarnite con qualche foglia di basilico e servite.