Parmareggio

LE RICETTE PARMAREGGIO

TORTINI DI PARMIGIANO ALLE NOCI

INGREDIENTI PARMAREGGIO

Grattugiato fresco
Formaggini
Burro

INGREDIENTI

INGREDIENTI PER 6 PERSONE:

- 4 uova
- 2 confezioni di Cremosini al Parmigiano Reggiano Parmareggio
- 250 ml di latte
- 60 g di Grattugiato Fresco Parmareggio
- 40 g di gherigli di noci
- 40 g di Burro Parmareggio
- qualche stelo di erba cipollina
- pane grattugiato q.b.
- sale
- pepe

Decorazione:
- gherigli di noci erba cipollina

DESCRIZIONE

Preparazione: 15 minuti.
Cottura: 30 minuti.

Schiacciare con una forchetta i Cremosini in una ciotola e lavorarli con il latte. Unire il Parmigiano Grattugiato fresco, i gherigli di noci tritati e 4 steli di erba cipollina sminuzzati e mescolare.
Aggiungere il Burro, regolare di sale e di pepe, poi incorporare le uova.
Lavorare gli ingredienti con l'aiuto di una frusta per rendere la massa omogenea. Imburrare bene 6 stampini, cospargerli con il pane grattugiato e versarvi il composto, facendo attenzione a non riempirli completamente.
Sistemare gli stampini in una teglia, riempirla per 3/4 di acqua calda e cuocere per circa 30 minuti i tortini in forno preriscaldato a 180°.
Sfornare, sformare i tortini sui piatti, decorarli con gherigli di noci e steli di erba cipollina, poi servire.