



LE RICETTE PARMAREGGIO

PANNA MONTATA AL PARMIGIANO REGGIANO CON CHIPS DI PIADINA E SPECK CROCCANTE

INGREDIENTI PARMAREGGIO

Grattugiato 30 Mesi

INGREDIENTI

- 60 g Parmigiano Reggiano Grattugiato 30 mesi
- 200 g panna fresca
- 5 mini-piadine
- 100 g cubetti di speck
- q.b. sale e pepe
- rosmarino fresco per decorare

DESCRIZIONE

INGREDIENTI PER 3 PERSONE

TEMPO: 1 ora

DIFFICOLTA': facile

Tagliare le mini-piadine in 8 spicchi e posizionare sulla griglia da forno, stendere i cubetti di speck su teglia con carta forno e cuocere tutto in forno già caldo a 170°C per 13 minuti circa.

Intanto in una ciotola dai bordi alti versare la panna fredda, il Parmigiano Reggiano Grattugiato 30 mesi, salare e pepare. Montare a neve e finire con spatola per amalgamare la mousse, versare in una ciotola e decorare con lo speck croccante e del rosmarino fresco. Servire con le chips di piadina.