Parmareggio

LE RICETTE PARMAREGGIO

SFORMATINI AL PARMIGIANO

INGREDIENTI PARMAREGGIO

Parmigiano 30 Mesi
Grattugiato 30 Mesi
Burro

INGREDIENTI

- 300 ml di latte
- 50 g di Burro Parmareggio
- 30 g di farina bianca 00
- 170 g di Parmigiano Reggiano Parmareggio
- 2 uova
- sale

DESCRIZIONE

Sciogliete il Burro Parmareggio con la farina in una casseruola.
Aggiungete 100 g di Parmigiano Reggiano Grattugiato 30 Mesi Parmareggio e un pizzico di sale.
Versate lentamente il latte nella casseruola e mescolate continuamente a fuoco moderato.
Portate a ebollizione finché la crema si addenserà, quindi fate raffreddare.
Aggiungete i tuorli e mescolate bene.
A parte, montate gli albumi a neve, incorporateli al composto a base di Parmigiano Reggiano Parmareggio e mescolate dal basso verso l'alto per evitare che il composto si smonti.
Imburrate 4 stampini monoporzione e cospargetene l'interno con 20 g di Parmigiano Reggiano Grattugiato Parmareggio; riempiteli con il composto ottenuto.
Cuocete gli sformatini in forno a bagnomaria a 170°C per 35 minuti.
Sfornate gli sformatini appena saranno leggermente intiepiditi e serviteli nei singoli piatti, cospargendoli con il rimanente Parmigiano Reggiano tagliato a lamelle.