

Cestino di parmigiano con verdure



Esecuzione: Media

Preparazione: 30

Cottura: 15

Dosi per 8 persone

Prendi una padella antiaderente, scaldala e versaci 1/4 del parmigiano grattugiato creando uno strato sottile. Stendilo con la spatola per dargli una forma rotonda. Dopo 2 minuti rovescia la cialda su un bicchiere rotondo e forma un cestino. Fai raffreddare e stacca delicatamente il cestino dal bicchiere. Procedi in questo modo formando altre cialde. Monda tutte le verdure ed i funghi e tagliali a fettine o a julienne.

Scalda una padella con poco olio e lo spicchio d'aglio, aggiungi le verdure e rosolale per 5 minuti. Inserisci le verdure nei cestini di parmigiano e servi decorando con qualche noce tritata grossolanamente.

Per dare più sapore al contorno, puoi condire le verdure con un ristretto di aceto balsamico ottenuto scaldando 4 cucchiari di aceto in un padellino antiaderente per pochi minuti.

Ingredienti per 4 persone

- Per il cestino:
- 300 gr di parmigiano
- 2 zucchine
- 2 porcini
- 1 costa di sedano
- 2 carote
- 1 spicchio d'aglio
- olio EV d'oliva
- sale
- Per decorare:
- 8 gherigli di noce