



LE RICETTE PARMAREGGIO

## MOUSSE AL PARMIGIANO E BALSAMICO

### INGREDIENTI PARMAREGGIO

Grattugiato fresco

Burro

### INGREDIENTI

Panna fresca, Aceto "200 g di Parmigiano Reggiano Grattugiato Parmareggio 80 g di Burro Parmareggio 150 g di panna fresca 2 cucchiaini di olio d'oliva extravergine 2 cespi di indivia belga 3 pomodori ramati maturi Aceto Balsamico Tradizionale di Modena pepe bianco vino Colli di Parma Rosso (abbinamento vino"

### DESCRIZIONE

Scottate i pomodori per pochi istanti in acqua bollente, quindi spellateli. Asciugate le bucce con carta da cucina e infornatele in una teglia ricoperta di carta da forno a 130°C per 40 minuti. Fate fondere il Burro Parmareggio e versatelo nel mixer con il Parmigiano Reggiano Grattugiato Parmareggio, il pepe, l'olio e frullate al massimo della potenza per 2 minuti. Montate la panna e incorporatela al composto; ponete in frigorifero a rassodare per 20 minuti. Tagliate la base all'indivia belga e sfogliatela; lavate le foglie e asciugatele con carta da cucina. Mettete la mousse in un sac-à-poche con la bocchetta rigata e formate dei mucchietti al centro dei piatti. Infilate le foglie d'indivia ai lati della mousse e decorate con le bucce di pomodoro tostate e tritate. Spruzzate con poche gocce d'aceto balsamico tradizionale e servite.