



LE RICETTE PARMAREGGIO

SFORMATINI AL PARMIGIANO

INGREDIENTI PARMAREGGIO

Parmigiano 30 Mesi
Grattugiato 30 Mesi

INGREDIENTI

Uova "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."