



LE RICETTE PARMAREGGIO

COCOTTE DI RADICI E PARMIGIANO REGGIANO

INGREDIENTI PARMAREGGIO

Fettine

INGREDIENTI

Sale "70 g di carote 60 g di barbabietola rossa cruda 60 g di sedano rapa 60 g di scorzonera 40 g di pastinaca 60 g di rape bianche 1 confezione di Fettine al Parmigiano Reggiano da 150g Sale"

DESCRIZIONE

"Mondare e tagliare tutte le verdure Cuocerle separatamente in acqua salata Raffreddarle Posizionarle in 4 cocotte alternando gusti e colori Stendere sopra 1 o 2 Fettine Parmareggio e coprire ogni cocotte Gratinare in forno a 140°C per 20 minuti Servire accompagnando con fette di pane abbrustolite"