



Microonde: Cestini di parmigiano - [Visualizza sul sito](#)
di Sconosciuto

antipasti - microonde - formaggio

Ingredienti:

50 gr di parmigiano reggiano grattugiato
50 gr di montasio stagionato grattugiato
1/2 cucchiaino di bicarbonato.

Procedimento:

Mescolate bene gli ingredienti e fate tre mucchietti.

Disponetene uno al centro del piatto

crisp, foderato di carta forno, e con un cucchiaio allargatelo a formare un cerchio il cui diametro sia circa la 1/2 di quella del piatto.

Con la mano raccogliete bene i pezzettini sparsi attorno e cuocete per 3 minuti con funzione crisp.

Tirate fuori il piatto crisp e aspettate che il formaggio smetta di friggere, intanto con un cucchiaio date dei colpetti per chiudere eventuali buchini.

Appena si sarà intiepidito, sollevate il cerchio di formaggio e adagiatelo sopra una tazzina rovesciata, accostandolo con le mani.

Una volta freddo si può rovesciare e usare per il ripieno previsto, come ad esempio: crema di funghi e besciamella, insalata di pollo e sedano con maionese alla senape, purè di patate con tartufo a fettine.