



Cestini di grana con gnocchi di patate, pancetta e burro - [Visualizza sul sito di Rosa](#)



Si possono preparare in anticipo e tenere fuori dal frigo.  
Si mette il parmigiano grattugiato in una padella antiaderente e si lascia sciogliere dosando sapientemente i fuochi per evitare che si bruci la cialda.  
Staccare delicatamente dalla padella e adagiare su una scodella capovolta, modellando se serve, con le mani.  
Raffreddando prendono la forma del contenitore utilizzato.



Per il ripieno ho scelto degli gnocchi tricolore saltati su dadini di pancetta rosolata con un pò di burro e aromatizzati con salvia.