Cestini di parmigiano

preparazione: 10 min | cottura: 10 min | totale: 20 min

I cestini di parmigiano sono stai il mio pranzo di oggi, li ho farciti con rucola e salmone, una volta portati in tavola, hanno avuto un successone . I cestini di parmigiano sono facili da preparare e hanno un bell'effetto scenografico, se non preferite l'abbinamento che vi ho proposto, potete farcirli con una **mousse di tonno (http://www.misya.info/2007/04/30/mousse-di-tonno.htm)**, con una **salsa coktail (http://www.misya.info/2008/10/16/cocktail-di-gamberi.htm)** oppure con della lattughina e degli scampi al burro oppure utilizzarli come piatto per servire il risotto. La ricetta è semplicissima, quindi non vi resta altro che provarla e sbizzarrrirvi con la farcitura ;)

Ingredienti per 4 cestini:

- 120 gr di **parmigiano (/ricette-parmigiano.htm)**
- 80 gr di **rucola (/ricette-rucola.htm)**
- 60 gr di **salmone (/ricette-salmone.htm)**
- 1 **limone (/ricette-limone.htm)**
- **sale (/ricette-sale.htm)**
- **pepe (/ricette-pepe.htm)**
- **olio (/ricette-olio.htm)**

PROCEDIMENTO

COME FARE I CESTINI DI PARMIGIANO

Spargere un paio di cucchiai di parmigiano sul fondo di una padellina antiaderente e andate a formare un cerchio.

Cuocere a fiamma bassa e quando il formaggio inizia a fondere spargetevi un po' di parmigiano nei punti in cui si formano dei buchetti.

Con una palettina staccate il foglio di parmigiano delicatamente e stenderlo subito sul fondo di un bicchiere per dare la forma del cestino.

Appena inizia a solidificarsi capovolgere il cestino di parmigiano.

Una volta freddo riempire il cestino di parmigiano con rucola e salmone affumicato e condire il tutto con sale, pepe, un filo d'olio e uno spruzzo di limone. Servire.

TAGS: Ricette di Cestini di parmigiano | Ricetta Cestini di parmigiano | Cestini di parmigiano

(http://www.misya.info/ricetta/frittelle-patate-e-speck.htm)

(http://www.misya.info/ricetta/pesce-spada.htm)