

CIALDA AL PARMIGIANO REGGIANO CON MOUSSE DI PERE



Chef: Leonardo Pellacani

Glutenfrei

Zubereitung

Per 6 persone

In una padellina antiaderente distribuire un poco di Parmigiano grattugiato e farlo sciogliere sul fuoco, quindi accomodare la cialda ancora calda su un piatto capovolto. Nel frattempo tagliare a cubettini le pere e farle saltare in padella insieme all'Aceto balsamico tradizionale di Modena. Lasciar raffreddare, poi frullare le pere riducendole in crema e amalgamarle alla ricotta. A questo punto in una casseruola rosolare i lamponi freschi con un pò di zucchero; aggiungere poi i pinoli tostati. Trasferire la mousse di pere in una sac-à-poche e farcire le cialde al parmigiano. Completare con la salsa ai lamponi e qualche goccia di Aceto balsamico tradizionale di Modena Extravecchio.

Menù-Zutaten

100 ml Aceto balsamico tradizionale di Modena D.O.P. - K5Z
q.b. Aceto balsamico tradizionale di Modena D.O.P.
extravecchio - K4Z

Zutaten

600 g. Ricotta
q.b. Parmigiano Reggiano
q.b. Zuccherò
q.b. Lamponi
q.b. Pinoli
400 g Pere