

## CIALDA AL PARMIGIANO REGGIANO CON MOUSSE DI PERE



### Ingredienti Menù

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

### Ingredienti

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

**Chef:** Leonardo Pellacani

**Senza glutine**

### Procedimento

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.