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. Zucchero

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.

© Menù srl - Dal 1932 Produttori Specialità Alimentari
Sede legale/Stabilimento: Via Statale 12 n.102 - 41036 Medolla (MO) | Uffici: Via Concordia n.25 - 41032 Cavezzo (MO)