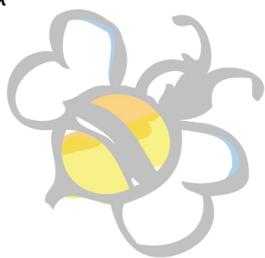




Cestini di parmigiano e bresaola - [Visualizza sul sito di Erica](#)



eCucinando.it



Ingr. per 4 persone:

- parmigiano grattugiato (circa 8 cucchiainate, ma dipende dalle dimensioni della padella e da quanto volete fare grandi i cestini);
- 10-12 fette di bresaola (non troppo spessa né troppo sottile, che sia morbida - quindi evitate l'inizio o il finalino, dal salumiere - );
- insalatine fresche di stagione, di piccola taglia (valerianella, lattughino, ecc...);
- olio e.v.o.;
- aceto balsamico (di buona qualità, possibilmente).

Preparate i cestini: spargete un paio di cucchiainate di parmigiano sul fondo di un padellino antiaderente, badando che sia il più uniforme possibile, e mettete sul fuoco non troppo alto. Quando vedrete che il formaggio si scioglie e comincia a friggere ("suderà" leggermente il suo grasso) allontanate la padella dal fuoco e con l'aiuto di una paletta, con attenzione ma velocemente, staccate la cialda. Partite da un lato, delicatamente, e infilate sotto la paletta: così gli altri bordi si staccheranno lasciando l'effetto "pizzo". Rovesciate immediatamente la cialda su un bicchiere (usate anche le mani al limite, scotta un po' ma neanche troppo) e con l'aiuto di una scodellina piegate leggermente verso il basso i bordi. Si formerà una bella coppetta smerlata. Procedete con le altre allo stesso modo.

Non siate troppo pignole nel dare la forma: un po' di naturale irregolarità è anche più bella.

Non scaldate troppo il padellino e non cuocete troppo la cialda, prende un gusto troppo intenso.

Potete preparare le cialde con un certo anticipo, anche il giorno prima.

Se vi si rompe...fatela a pezzetti e aggiungetela a una bella insalata al posto delle scaglie di grana!



Pochi minuti prima di servire l'antipasto, disponete sul fondo dei cestini un po' d'insalatina e tagliate a striscioline la bresaola.

Ungete appena un padellino (io l'ho fatto con un pezzo di carta da cucina appena sporcato d'olio), metteteci la bresaola e spruzzate con un po' di aceto balsamico. Saltate per un paio di minuti, non troppo perché non diventi dura la bresaola, quel che serve per scaldarla bene e insaporirla un po'.

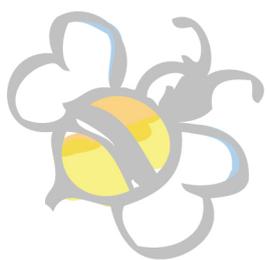
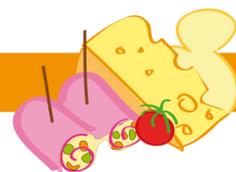
Disponete la bresaola nei cestini e, se volete, irrorate con quel po' di aceto balsamico che è rimasto nella padella e che nel frattempo si sarà ristretto diventando più denso.

Se volete, potete anche cospargere i cestini con qualche pezzetto della prima cialda...che se vi capita come a me, sicuramente sarà un mezzo disastro! ■

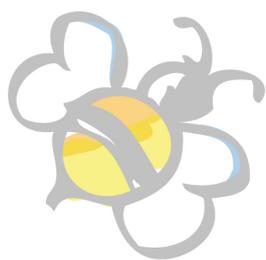
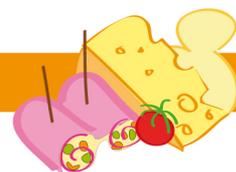
Servite subito, e buon appetito!



eCucinando.it



eCucinando.it



eCucinando.it