Parmareggio

LE RICETTE PARMAREGGIO

WAFFEL SALATI AL PARMIGIANO

INGREDIENTI PARMAREGGIO

Grattugiato 30 Mesi
Burro

INGREDIENTI

- 3 uova - sale - 170 gr di farina - 1 cucchiaino di lievito per torte salate - 90 gr di Burro - 250 gr di latte - abbondante Parmigiano Reggiano 30 mesi Grattugiato Farcitura: - 15 olive taggiasche - mezzo porro - 3 baffe di patè di speck (se preferite anche speck a pezzetti)

DESCRIZIONE

Prendere le uova e dividere gli albumi dai tuorli. Fate sciogliere in un pentolino il Burro. Ai tuorli aggiungere un pizzico di sale, le olive tritate grossolanamente, le baffe di patè di speck, il porro tritato, il Parmareggio 30 Mesi Grattugiato ed il Burro fuso, mescolare con cura. Aggiungere, sempre mescolando, il latte poco alla volta, la farina ed il lievito setacciati. Montare gli albumi a neve ben ferma ed aggiungerli all'impasto mescolando dal basso verso l'alto per non smontarli. Preriscaldare il forno ventilato a 220°. Versare l'impasto nello stampo in silicone per waffel e cuocere in forno ventilato a 220° per 10 - 15 minuti. Sfornare e servire. Se volete potete farcirli con una fette di speck. Varianti: potete modificare la farcitura a vostro piacimento. es. con prosciutto cotto, zucchine e pomodori secchi.