Parmareggio

LE RICETTE PARMAREGGIO

BRUSCHETTE CON PARMIGIANO REGGIANO

INGREDIENTI PARMAREGGIO

Parmigiano 30 Mesi

INGREDIENTI

- 6 fette di pane rustico tostato
- 1 spicchio Parmigiano Reggiano 30 mesi
- 100 g polpa di zucca cotta al forno
- 100 g polpa di melanzana cotta al forno
- 100 g polpa di peperone giallo cotto al forno-
- 50 g fagioli cannellini cotti
- 4 datterini rossi
- 3 cucchiai di OLIO EVO
- q.b. sale, olio, pepe, semi di melograno
- q.b. prezzemolo, basilico e rosmarino freschi

DESCRIZIONE

INGREDIENTI PER 2 PERSONE
TEMPO: 15 minuti
DIFFICOLTA': facile

In 3 ciotole versare le 3 polpe delle verdure cotte, in ognuna versare 1 cucchiaio di olio EVO, salare e pepare. Nella polpa di peperoni aggiungere i fagioli cannellini e frullare.
Tagliare lo spicchio di Parmigiano Reggiano 30 mesi in 3 modi: scaglie piccole, julienne e in stick.
Stendere le farciture ottenute sulle fette di pane tostato, 1 farcitura per 2 fette.
Completare le bruschette con semi di melograno, scaglie di Parmigiano Reggiano e ciuffetto rosmarino per quelle alla zucca; julienne di Parmigiano Reggiano, prezzemolo per quelle con melanzane e datterini tagliati a metà, basilico per quelle con crema di peperoni.
Servire.