



LE RICETTE PARMAREGGIO

TACOS DI PARMIGIANO REGGIANO CON MOUSSE DI FORMAGGIO E SPECK CROCCANTE

INGREDIENTI PARMAREGGIO

Grattugiato fresco
Robiolino

INGREDIENTI

- 60g [Parmigiano Reggiano Grattugiato Parmareggio](#)
- 120g [Robiolino Parmareggio](#)
- 1 cucchiaio pesto pomodori secchi
- 4 fette speck
- 1 ciuffo rucola

DESCRIZIONE

INGREDIENTI PER 2 PERSONE

TEMPO: 30 MINUTI

DIFFICOLTA': 1

Posizionare le fette di speck su una teglia con carta forno e cuocere a 180°C per 10 minuti, lasciare raffreddare.

Dividere il Parmigiano Reggiano Grattugiato in porzioni da 15 g, stendere con l'aiuto di un coppapasta rotondo da 10 cm di diametro in una padella con un cerchio di carta forno sul fondo. Cuocere a fuoco vivo per 1 minuto circa fino a che non si scioglie il formaggio, far scivolare il foglio di carta forno su un tagliere, lasciare intiepidire un minuto e poi appoggiare su un mattarello per dare la forma del tacos.

Ripetere l'operazione per tutte e 4 le porzioni di Parmigiano Reggiano.

Lasciare riposare in frigo. Intanto in una ciotola mescolare Robiolino e pesto di pomodori secchi e mettere in sac a poche.

Comporre i tacos farcendoli con rucola, mousse di formaggio e guarnire con speck croccante sbriciolato.

Servire.