



LE RICETTE PARMAREGGIO

MILLEFOGLIE CON CIALDA DI PARMIGIANO REGGIANO E BRESAOLA

INGREDIENTI PARMAREGGIO

Grattugiato 30 Mesi

INGREDIENTI

- 120g [Parmigiano Reggiano Grattugiato 30 Mesi](#)
- 10 fette bresaola
- q.b. olio EVO
- q.b. aceto balsamico
- pomodorini a piacere
- cetrioli a piacere

DESCRIZIONE

INGREDIENTI PER 2 PERSONE

TEMPO: 20 MINUTI

DIFFICOLTA': bassa

Scaldare una padella antiaderente e distribuire sul fondo 20g di Parmigiano Reggiano Grattugiato per comporre la cialda: con un coppapasta o semplicemente utilizzando un cucchiaino, formare un cerchio regolare. Distribuirlo in modo uniforme e farlo rapprendere a fiamma bassa, finché non inizierà a fondersi e si indurirà. Spostare la padella dal fuoco, staccare delicatamente la cialda con una spatola e capovolgerla dall'altro lato. Proseguire la cottura per pochi minuti, finché la cialda non sarà diventata croccante e dorata.

Intanto mettere la bresaola in un piatto, condirla con aceto balsamico e olio extravergine di oliva. Ora comporre la millefoglie alternando cialda e fette di bresaola. Accompagnare a piacere con pomodorini tagliati a pezzi e cetriolo a fettine sottili. Servire.