

INGREDIENTI PARMAREGGIO

Parmigiano 30 Mesi

INGREDIENTI

- 1 spicchio [Parmigiano Reggiano 24 mesi di Montagna](#)
- 1 spicchio [Parmigiano Reggiano 30 mesi](#)
- 1 spicchio [Parmigiano Reggiano 40 mesi](#)
- 2 cipolle rosse medie di tropea
- 2 rametti di rosmarino
- 90 g Miele
- 7 gherigli di noci
- 1 bustina di zafferano
- 150 g confettura di fichi
- 50 g Olio EVO
- 2 cucchiaini di olio EVO
- 1 cucchiaio di zucchero di canna
- 1 bicchiere di acqua
- 1 cucchiaio Aceto balsamico
- q.b. sale e pepe

DESCRIZIONE

INGREDIENTI PER 6 PERSONE

TEMPO: 60 MINUTI

DIFFICOLTA': media

Mettere a scaldare 50 g di olio EVO con i rametti di rosmarino per pochi minuti a fiamma vivace, spegnere e lasciare raffreddare. Una volta freddo eliminare il rosmarino e versarne un pò in una ciotola con la confettura di fichi.

In una padella versare 2 cucchiaini di olio, la cipolla a julienne, il bicchiere d'acqua e cuocere per qualche minuto. Unire lo zucchero di canna, sale e pepe, versare l'aceto balsamico e far evaporare. Tenere da parte in una ciotola.

Mescolare il miele, lo zafferano e le noci tritate grossolanamente, versare in una ciotola.

Tagliare a scaglie grosse i diversi tipi di Parmigiano, posizionarle su tagliere di legno ben divisi e accompagnare con le salse precedentemente preparate.

PARMIGIANO MONTAGNA – cipolla caramellata

PARMIGIANO 30 MESI – confettura fichi con olio al rosmarino

PARMIGIANO 40 MESI – miele, noci e zafferano

