



(<https://www.ricetteregionali.net/>)

Mousse al parmigiano reggiano



4 Persone

antipasti Categoria

facile Difficoltà

1 ora e 40 minuti Tempo

Attrezzatura : **casseruola, seconda casseruola più grande, frusta, gelatiera, terrina**

Ingredienti

- 200 g di parmigiano reggiano stagionato 13 mesi
- 250 ml di panna fresca
- Pepe

Preparazione Mousse al parmigiano reggiano

Passo 1.

Grattugiate il parmigiano in una casseruola, aggiungete la panna e una manciata di pepe macinato.

Passo 2.

Fate scaldare a bagnomaria e amalgamate la panna e il parmigiano con una frusta fin quando il formaggio sarà completamente sciolto.

Passo 3.

Ponete il composto in una gelatiera per 20 minuti.

Passo 4.

Disponete la mousse in una terrina e servite come formaggio spalmabile.

Note

- ✓ **Nazionalità:** Italiana
- ✓ **Pubblicata:** 01/10/2015
- ✓ **Calorie:** 0 a porzione
- ✓ **Rating:** 4.0 (1 review)
- ✓ **Autore:** Carmelo Scuderi (<https://www.facebook.com/ricetteregionali>)