

The image shows two baskets of parmesan, which are small, round, golden-brown shells made of melted cheese and corn flour. Each basket is filled with a fresh salad of sliced asparagus, prosciutto crudo, cherry tomatoes, and pine nuts. The baskets are served on light-colored plates with a textured pattern. In the background, there are fresh asparagus spears and a small bowl of green sauce with pine nuts. The scene is set on a light-colored surface, possibly a table, with a red napkin visible under the plates.

Paniers de parmesan avec salade d'asperges et Prosciutto Crudo del Grotto

Ce qui est nécessaire (pour 4 Portions)

- 600g asperges
- 100g Prosciutto crudo del Grotto
- 6 tomates séchées dans l'huile
- 30g pignons
- 150g Parmigiano Reggiano râpé
- 3EL farine de maïs très fine
- 1cun feuilles de thym
- à v. quelques brins d'origan frais
- à v. huile d'olive extra vierge
- à v. glaçage de vinaigre balsamique
- à v. poivre

Préparation

1. Dans un bol, mélanger le parmesan avec la farine de maïs et les feuilles de thym et diviser le mélange en 4 parties égales.
2. Faire chauffer une poêle antiadhésive de 18 cm de diamètre et répartir une portion de parmesan sur le fond, en formant un disque d'environ 14 cm.
3. Faire cuire à feu moyen jusqu'à ce que le fromage ait fondu et commence à former une croûte (environ 90 secondes).
4. Retirer la poêle du feu, attendre qu'elle refroidisse légèrement et, à l'aide d'une spatule, retourner le disque.
5. Remettre la poêle sur le feu pendant quelques secondes et tourner le disque sur une tasse à l'envers, en le faisant adhérer avec vos mains pour qu'il prenne forme.
6. Répéter l'opération avec le reste du parmesan afin d'obtenir 4 paniers et les laisser refroidir sur les tasses.
7. Dans la même poêle, faire griller les pignons pendant quelques minutes sans assaisonnement jusqu'à ce qu'ils soient légèrement dorés.

8. Hacher grossièrement les tomates séchées.
9. Lavez les asperges, enlever la partie dure, les éplucher finement et les couper en morceaux de 3-4 cm.
10. Couper le Prosciutto Crudo del Grotto en lamelles.
11. Répartir les asperges dans les paniers de Parmigiano avec le jambon cru, les pignons et les tomates séchées.
12. Assaisonner avec du poivre moulu, de l'huile d'olive extra vierge et quelques gouttes de glaçage balsamique.
13. Garnir d'origan frais et servir.
14. il est important de ne pas trop cuire le disque, sinon il devient trop dur et ne sera pas moulé sur la tasse ; de plus, s'il est cuit trop longtemps, le parmesan dégage une désagréable note amère. Il est également important d'attendre quelques instants hors du feu avant de tourner le disque car, lorsqu'il est trop chaud, il se déforme.