Cestini di parmigiano con insalatina di asparagi e Prosciutto crudo del Grotto

Cosa ti occorre (per 4 Porzioni)

- 600g asparagi
- 100g Prosciutto crudo del Grotto
- 6 pomodori secchi sott'olio
- 30g pinoli
- 150g Parmigiano Reggiano grattugiato
- 3EL farina di mais finissima
- 1cun foglioline di timo
- q.b. qualche rametto di origano fresco
- q.b. olio extravergine di oliva
- q.b. glassa di aceto balsamico
- q.b. pepe

Preparazione

1. In una ciotola mescolare il Parmigiano con la farina di mais e le foglioline di timo e dividere il composto ottenuto in 4 parti uguali.

2. Scaldare una padellina antiaderente di 18 cm di diametro e distribuire sul fondo una porzione di Parmigiano formando un disco di circa 14 cm.

3. Cuocere a fuoco medio finché il formaggio si sarà sciolto e inizierà a formare una crosticina (circa 90 secondi).

4. Allontanare la padella dal fuoco, attendere che si raffreddi leggermente e, con una paletta, capovolgere il disco.

5. Rimettere la padella sul fuoco per pochissimi secondi e girare il disco su una coppetta capovolta facendolo aderire con le mani in modo che prenda la forma.

6. Ripetere l'operazione con il Parmigiano rimasto in modo da ottenere 4 cestini e farli raffreddare sulle coppette.

7. Nella stessa padella far tostare i pinoli per un paio di minuti senza condimento finché risulteranno

leggermente dorati.

8. Tritare grossolanamente i pomodori secchi.
9. Lavare gli asparagi, privarli della parte coriacea, affettarli finemente e tagliarli a pezzetti di 3-4 cm.
10. Tagliare il Prosciutto crudo del Grotto a striscioline.
11. Distribuire nei cestini di Parmigiano gli asparagi con il prosciutto crudo, i pinoli e i pomodori secchi.
12. Condire con una generosa macinata di pepe, olio extravergine di oliva e qualche goccia di glassa al balsamico.
13. Guarnire con origano fresco e servire.
14. E importante non cuocere troppo il disco altrimenti diventa troppo rigido e non sarà modellabile sulla coppetta; inoltre, se cotto troppo a lungo, il Parmigiano rilascia una sgradevole nota amarognola. È altresì importante attendere qualche istante fuori dal fuoco prima di girare il disco perché, quando è troppo caldo, si deforma.