
CROSTINI AL FORMAGGIO PARMIGIANO REGGIANO

Ingredienti per 6 persone:

- parmigiano reggiano grattugiato 75g.,
- panna 100g.,
- 3 tuorli d'uovo,
- sale,
- pepe,
- farina,
- noce moscata,
- pane grattugiato,
- olio per friggere,
- un litro di besciamella.

Alla besciamella raffreddata incorporate il parmigiano e due tuorli, la panna e una grattatina di noce moscata. Versare il composto in una placca imburrata formando uno strato alto circa mezzo centimetro, pareggiarne bene la superficie, poi lasciate riposare in frigorifero per 2 ore. Tagliare il composto in quadrati o in rombi, passarli nella farina poi nel tuorlo diluito con acqua, poi nel pane grattugiato e infine friggere nell'olio bollente. Servire ben caldi.