

CANNOLI DI PARMIGIANO

Ingredienti per 4 persone:

- 100 g di formaggio parmigiano reggiano grattugiato,
- 1 fetta di prosciutto cotto (80 g),
- 1 costa di sedano (80 g),
- insalatine miste,
- aceto di vino,
- olio d'oliva extra-vergine,
- sale,
- pepe.

Prendete una cucchiata di formaggio grattugiato e deponetelo in un mucchietto al centro di una padella antiaderente calda, tenuta su fuoco basso.

Appena il formaggio si sarà sciolto, allargandosi in una crespellina, togliete quest'ultima e avvolgetela su uno stampo per cannoli.

Preparate 8 cannoli.

Riducete a filetti sottili il prosciutto e il sedano; mescolateli insieme e riempite i cannoli di formaggio.

Condite le insalatine con olio, aceto, sale, pepe, quindi distribuitele nei piatti da porzione, accomodatevi i cannoli (2 cadauno) e portateli in tavola.