Cestini di formaggio grana

Formaggio grana
Verdure miste crude leggermente condite.
Oppure spazio alla fantasia!

FACILEeBUONO

spazio alla fantasia

Con carta da cucina ungiamo leggermente il fondo di una piccola pentola antiaderente.
Accendiamo la placca a temperatura moderata e cospargiamo un leggero strato di formaggio.
Quando inizierà a sciogliersi, con l'aiuto di una paletta lo togliamo e lo adagiamo in una ciotola, in modo che prenda la forma di un cestino.

Qui riempito con cicorietta, carote, rapanelli, e decorato con un fiore di nasturzio.

Questa ricetta di cestini di formaggio grana padano grattugiato con ripieno di verdure è ideale per antipasti o per guarnizioni.

Come fare le chips di formaggio
Il medesimo procedimento, ma con cialde di soli circa 7-8 cm di diametro.
Adatta per guarnire una pietanza.