



CON FORMULA ESTATE, GAMMA DOBLÒ È TUA DA 13.950 € CON CLIMA E 7 POSTI. **RICHIEDI PREVENTIVO**

MOUSSE AL PARMIGIANO REGGIANO CON DADOLATA DI MELONE MANTOVANO IGP E CHIPS DI PROSCIUTTO DI **SAN DANIELE DOP.**

luglio 8, 2015 | Antipasti e finger food

Ragazzi e ragazze, siori e siore un annuncio importante... mi sono iscritta ad un concorso culinario: *Parmigiano Reggiano Chef 4Cooking 2015 - Il gusto di creare.*



Non sapete cos'è? Ve lo spiego!

Lo slogan del contest è: *"L'eccellenza non si raggiunge aggiungendo, ma togliendo"*. Si tratta di ideare una ricetta composta da soli 4 ingredienti (più pochi altri ingredienti in dotazione, tipo spezie, acqua, olio, ecc). Perché quando gli ingredienti sono di qualità, la semplicità della ricetta ne esalterà l'essenza.

Con questo scopo sono stata un mese ad arrovellarmi per trovare qualcosa di interessante, ma tra un impegno e l'altro mi son trovata a pochi giorni dalla scadenza con tante idee scritte sull'agenda e senza aver ancora cucinato nulla.

Visto il caldo opprimente di questi giorni allora ho pensato di fare qualcosa di veloce, fresco e saporito, rivisitando un classico estivo: melone e prosciutto. La mia proposta è un bicchierino di mousse di Pamigiano Reggiano con melone e chips di prosciutto crudo.

La mia vuol essere una proposta per un antipasto o un finger food... a seconda del dosaggio che deciderete di porzionare.

FA PERDERE PESO IN DUE ORE DALL'ASSUNZIONE



Ne basta una **per perdere 2,5 kg!** Dopo 120 minuti diluisce i primi strati di massa grassa. Il grasso stratificato si stacca dai muscoli e si espelle - per questo dimagrisci all'istante. La prossima assumila dopo 24 ore [CONTROLLA >>](#)

CLICCA MI PIACE E SEGUI LE MIE RICETTE

Profumo di domenica
316 likes

Like Page Share

Be the first of your friends to like this

ARTICOLI RECENTI

16 ORE FA

MOUSSE AL PARMIGIANO REGGIANO CON DADOLATA DI MELONE MANTOVANO IGP E CHIPS DI PROSCIUTTO DI **SAN DANIELE DOP.**

1 MESE FA

TORTA RUSTICA DI CILIEGIE

2 MESI FA

GNOCCHI DI RICOTTA

2 MESI FA

CROSTATINE "FIORI DI MAGGIO"

2 MESI FA

RISOTTO CON I BRUSCANDOLI

TAG



Ingredienti per 4/6 bicchierini:

200 g di Parmigiano Reggiano DOP (stagionatura 24 mesi)

500 ml di panna fresca

100 g di Prosciutto di [San Daniele](#) DOP

1 Melone Mantovano IGP

noce moscata q.b.

pepe q.b.

Mettete in una ciotola resistente al calore la panna, il parmigiano grattugiato, il pepe e la noce moscata. Mescolate bene e una volta che sono amalgamati, mettete a scaldare a bagnomaria fintanto che la crema risulterà liscia e omogenea.

Togliete dal fuoco e fate raffreddare. Io ho lasciato la crema una notte in frigorifero. Quando la riprenderete, avrà la consistenza di un formaggio spalmabile.

Pulite il melone e tagliatelo a dadini. Mettete da parte.

Scaldate bene una padella antiaderente e fate rosolare le fette di prosciutto crudo. Saranno pronte quando inizieranno ad indurirsi (basta poco in realtà).

Componete i bicchierini alternando strati di melone e mousse di parmigiano. Decorate con le chips di prosciutto.

Les jeux sont fait!



Questa la mia rivisitazione di un classico per #PRChef2015.