

Chips di cavolfiore e parmigiano

Senza glutine



Ingredienti

100 gr Cavolfiore

90 gr Parmigiano

Procedimento

Grattugiate le cimette colorate di cavolfiore senza grattugiare i torsoli troppo duri. Grattugiate anche il parmigiano, sempre con una grattugia a fori piccoli. Se avete trovato cavolfiori colorati, grattugiate ogni colore in una diversa ciotolina. Mescolate il parmigiano grattugiato con il cavolfiore in ogni ciotolina formando un composto morbido e unito. Se non volete pesare o avete utilizzato più cavolfiore nessun problema: semplicemente unite lo stesso volume di cavolfiore con parmigiano (10gr in più o 10 in meno non cambiano il risultato). Foderate una teglia da forno con carta e distribuitevi sopra mucchietti di composto. Schiacciateli premendo con il dorso di un cucchiaio. Non è necessario utilizzare i coppapasta (ring di acciaio) per dargli una forma, anche semplicemente ammucchiati si compatteranno in forno come chips meno regolari. Cercate di non lasciare buchi nei mucchietti. Infornate senza altro aggiungere, a 190° per 15 minuti o fino a doratura. Quando sfornati lasciateli raffreddare. Solo da freddi diventeranno croccanti. Se le chips non sono state dorate in forno non diventeranno croccanti (anche se ugualmente squisite!), quindi per ottenere l'effetto crunch fate attenzione alla doratura.

Ricetta dal web