

Nuvolette di Parmigiano

Senza glutine



Ingredienti

1 albume

60 gr di Parmigiano grattugiato

Facoltativi: pepe, paprika oppure erbe aromatiche.

Procedimento

Montate l'albume a neve ben ferma. Aggiungete delicatamente il Parmigiano, mescolando dal basso verso l'alto per non smontare il composto. Formate delle piccole nuvolette con un cucchiaino e sistematele su una teglia rivestita con carta forno. Cuocete in forno preriscaldato a 180 °C per circa 10-12 minuti, finché saranno dorate. Lasciatele riposare un paio di minuti prima di staccarle dalla carta.

Ricetta originale di Chef Simone Buzzi