



La Cucina Italiana



photo : xxxxx

Ingrédients

Pour 6 verrines

- 1 grosse poignée de roquette
- 30 cl de crème liquide
- 130 g de parmesan râpé
- 1 gousse d'ail
- 5 cl d'huile d'olive
- Sel, poivre

Préparation : 15 mn

Cuisson : 10 min

CREMA DI PARMIGIANO CON PESTO DE RUCOLA

Crème de parmesan au pistou de roquette

Le Parmigiano reggiano est l'appellation d'origine d'un fromage italien au lait de vache fabriqué dans une zone de l'Emilie Romagne. « Autrefois, le parmigiano reggiano ne se fabriquait qu'entre le 1er avril et le 11 novembre ; aujourd'hui, il est produit toute l'année. Cependant, les vaches fournissant le lait destiné au parmigiano reggiano ne peuvent être nourries qu'à l'herbe et au foin »

Recette

- Dans une casserole porter la crème à ébullition pendant 2 min.
- Ajouter le parmesan râpé et du poivre.
- Faire cuire 2 à 3 min à feu très doux sans cesser de remuer.
- Verser la crème de parmesan dans les verrines.
- Les placer au frais au moins 1 heure.
- Mixer la roquette avec la gousse d'ail, l'huile d'olive, le sel et le poivre.
- Une fois la crème de parmesan refroidie répartir un peu de pistou de roquette dans les verres.
- Servir.

Notes personnelles :