

IL FORMAGGIO



IL PARMIGIANO REGGIANO

Fatto di solo latte di primissima qualità.
Prodotto nella zona tipica nelle province di Parma, Reggio Emilia, Modena, Mantova, alla destra del Po, e Bologna alla sinistra del Reno.

Garantite le caratteristiche di lavorazione e di qualità che danno un prodotto dal sapore e dalla fragranza che lo rendono inimitabile.

La garanzia è data dal Consorzio del Formaggio Parmigiano-Reggiano a cui è affidato l'incarico della marchiatura delle forme.

Il Parmigiano-Reggiano è altamente nutritivo e facilmente digeribile (100 gr in 40 minuti). Un vero e proprio alimento ricco di proteine, relativamente magro, completo, equilibrato. Raccomandato il consumo anche a persone anziane e bambini.



100 gr di Parmigiano =
300 gr carne bovina,
700 gr trote
570 gr latte
6 uova
5 banane

La conservazione non presenta difficoltà.
In mancanza di un luogo fresco e asciutto, lo si può tenere in frigorifero, nella zona meno fredda, avvolto in carta stagnola.

Il consumo: può essere ingrediente in stuzzichini in primi piatti, in secondi piatti, in insalate.
Come aperitivo o stuzzichino pomeridiano o per un pasto veloce o fine pasto.

Consiglio l'assaggio con pane alle erbe fini o pane alle pere.

CROSTINI CON SALSA AL ROQUEFORT

In padella antiaderente distribuire con un cucchiaino del parmigiano.
Fare sciogliere a fiamma bassa fino doratura. Avvolgere su bicchierino e lasciare raffreddare. Tagliare finemente un poco di radicchio di Treviso e distribuirlo nei cestini di parmigiano. Completare con Roquefort lavorato con poco olio extravergine d'oliva e pizzico di sale.