



CIALDA DI PARMIGIANO CON FICHI E PROSCIUTTO

Scaldate un padellino antiaderente e metteteci 2/3 cucchiaini di parmigiano grattugiato a formare un cerchio.

Fate sciogliere leggermente il formaggio e poi aiutandovi con una spatola o un cucchiaino di legno giratela rapidamente dall'altra parte. In pochi secondi sarà cotta da entrambe le parti.

Togliete dalla pentola e adagiatela su una ciotolina capovolta, o un bicchiere, in modo che raffreddandosi prenda una forma un po' concava. Una volta fredda procedete a comporre il piatto

Ingredienti:

*abbondante parmigiano grattugiato
prosciutto crudo
fichi*