



LECCA LECCA AL PARMIGIANO

OCCORRENTE

- 1 pezzo parmigiano da grattugiare
- semi di sesamo
- bastoncini di legno per spiedini

PREPARAZIONE

Grattugiare il parmigiano e mischiarlo con dei semi di sesamo tostati (basterà passarli un paio di minuti in forno). Si possono usare anche semi di chia, di papavero...

Creare dei mucchietti con il composto di parmigiano e sesamo su un foglio di carta forno e schiacciarlo con le mani per appiattirlo.

Tagliare in due gli stecchini e appoggiarne uno su ogni mucchietto appiattito. Cospargerli alle estremità con del formaggio grattugiato.

Mettere in forno per 10 minuti circa a 160 ° e lasciarli raffreddare prima di prenderli.

BUONA MERENDA!!!