

Ingredienti

- 120 g di Parmigiano Reggiano, a pezzi (stagionatura 24 mesi)
- 50 g di burro morbido
- 1 cucchiaino di aceto balsamico
- ¼ di cucchiaino di sale
- 2 pizzichi di pepe bianco macinato
- foglie di salvia fresca, a piacere
- 200 g sedano
- 200 g cetrioli
- 200 g lattuga

Valori nutrizionali

Indice di Adeguatezza Mediterranea (MAI): 0,126

PER 100 G

Calorie	122,50 (Kcal)
Proteine	6,31 g
Carboidrati	1,72 g
Grassi	10,26 g
Fibre	0,94 g

PER PORZIONE

Calorie	237,35 (Kcal)
Proteine	12,22 g
Carboidrati	3,34 g
Grassi	19,89 g
Fibre	1,82 g

Crema al Parmigiano Reggiano

Difficoltà

facile

Tempo di preparazione

5 min.

Tempo totale

10 min.

DAI GUSTO ALLA TUA DIETA

Ricette Low carb e Keto

[#monicacucinandoconbimby](#)

Preparazione con bimby

- Mettere nel boccale il Parmigiano reggiano e grattugiare: 15 sec./vel. 10. Riunire sul fondo con la spatola.
- Aggiungere il burro, l'aceto balsamico, il sale e il pepe, mescolare: 20 sec./vel. 4.
- Trasferire la crema al Parmigiano reggiano in una salsiera e servire accompagnando a bastoncini di verdure fresche.

Preparazione senza bimby

- Grattugiare il Parmigiano reggiano in un robot da cucina.
- Aggiungere il burro, l'aceto balsamico, il sale e il pepe, mescolare ad una velocità medio bassa fino ad amalgamare il tutto.
- Trasferire la crema al Parmigiano reggiano in una salsiera e servire accompagnando a bastoncini di verdure fresche.

Consigli e suggerimenti

- Per un sapore più deciso, aggiungere nel boccale delle foglioline di basilico e grattugiarle insieme al Parmigiano reggiano al passaggio 1.



scrivimi per info: monica79.bimby@gmail.com



[seguimi su: #monicacucinandoconbimby](#) per trovare altre ricette