



PARMIGIANO REGGIANO, UN MENÚ PARA EL VERANO

Recetas frescas y sin complicaciones. Estas son algunas de las propuestas que, desde Parmigiano Reggiano, queremos hacerte llegar para estos meses estivales. Para que puedas seguir disfrutando de “El Rey de los quesos” también en verano.

Ensalada mixta con higos y Parmigiano Reggiano

Ingredientes

- 2 cogollos de lechuga al gusto
- 4 tomates pera
- 4 tomates amarillos
- 4 higos
- 200 g de queso Parmigiano Reggiano cortado EN lascas
- 40 g de semillas de calabaza
- Aceite al gusto
- Sal al gusto

Limpie la lechuga y córtela en trozos grandes. Corte los tomates en rodajas pequeñas y los higos en cuatro partes, tras quitarles la cáscara. Combine todos los ingredientes en una ensaladera grande, sazone con aceite y sal. Termine el plato con las lascas de Parmigiano Reggiano y semillas de calabaza.

Tortillas con aguacate, Parmigiano Reggiano y hierbas aromáticas

Ingredientes para 4 personas:

- 6 huevos
- 40 ml. de leche
- 30 g. de Parmigiano Reggiano, rallado
- Cebollino
- Sal y pimienta
- 1 aguacate
- 1 manojo de rúcula
- 120 g. de lascas de queso Parmigiano Reggiano
- 30 g. de mantequilla
- Unos granos de pimienta rosa



En un bol, bata los huevos, el Parmigiano Reggiano y la leche con un tenedor. Salpimente y sazone con algunas hebras de cebollino picado. Pele y corte la mitad del aguacate, y cada mitad en rodajas finas. Sazónelo con sal y pimienta. Caliente en una sartén antiadherente con un diámetro de 12-15 cm., unte el fondo con mantequilla y vierta una cuarta parte de la mezcla de huevo. Cocine por ambos lados y, después, forme otras 3 tortillas con la mezcla restante. Rellene cada tortilla con aguacates, rúcula y Parmigiano Reggiano. Espolvoree con granos de pimienta rosa.

Hamburguesa con Parmigiano Reggiano y verduras

- 4 panes de hamburguesa
- 4 hamburguesas de carne 150g
- 200 g de Parmigiano Reggiano
- 1 tomate
- 1 cebolla roja
- 4 hojas de lechuga
- Mostaza al gusto

Cocine las hamburguesas en una parrilla. Corte el Parmigiano Reggiano en 4 lonchas de medio centímetros y colóquelas en una sartén caliente hasta que empiecen a derretirse. Corte la cebolla y el tomate en rodajas. Corte el pan de hamburguesa por la mitad y unte las dos mitades con la mostaza, luego alterne capas de ensalada, la hamburguesa, el Parmigiano Reggiano, la cebolla y el tomate.