

Lecca lecca al Parmigiano Reggiano

Questi snack sono velocissimi sia da fare che da cuocere, e fanno una bellissima figura dentro a un bicchiere da cocktail o infilzati su una piccola pagnotta.

Per un buffet o un aperitivo con gli amici.



ingredienti:

- Parmigiano Reggiano grattugiato
- Semi di sesamo nero o papavero
- Stecchi per cake-pops oppure per spiedini (si trovano facilmente online, per es. questo: [LINK](#))
- Un coppapasta tondo di diametro 7cm

Disporre un foglio di carta forno sulla lastra, e accendere il grill del forno alla massima potenza.

Posizionare il coppapasta (o comunque un anello di diametro analogo) sulla carta forno e, tenendolo premuto con una mano, versare all'interno un cucchiaino abbondante di parmigiano grattugiato, e livellarlo in modo abbastanza uniforme con la punta del cucchiaino.

Staccare lentamente il coppapasta e procedere con il lecca-lecca successivo.



Spargere sul parmigiano qualche seme di papavero o sesamo nero, poi appoggiare al centro di ogni disco uno stecco per cake pops premendo bene.

Se volete utilizzare gli stecchi per spiedini, accorciateli leggermente con un tronchesino.



Trasferire la teglia nel forno nel ripiano più alto, facendo attenzione a non muovere il parmigiano. Fare cuocere 2/3 minuti e togliere dal forno appena il parmigiano inizia a colorare.

Lasciare raffreddare completamente (basteranno 3/4 minuti) poi staccare delicatamente dalla carta forno e disporre in un bicchiere o infilzare su una piccola pagnotta.