

CHIPS DI PARMIGIANO



Preparazione : 30 min - **Riposo :** - - **Cottura :** 40 min - **Materiale :** -

Ingredienti : 6-8 persone

- 100 g Parmigiano grattugiato

1. Preriscaldare il forno a 180°C (term. 6). Stendere uno strato fine di Parmigiano grattugiato su un foglio di carta forno. Infornare per 5-7 minuti controllando il colore: il formaggio deve dorarsi leggermente.

2. Estrarre dal forno, lasciare raffreddare e staccare le chips dalla carta.

Cook Expert ■