

Crocantes de Parmesão, Tomilho e Curgete

Entrada —   30 min  8 pessoas

chef.continente.pt/receitas/crocantes-de-parmesao-tomilho-e-curgete-cm



Ingredientes

1 chávena de queijo parmesão ralado
2 c. sopa de curgete ralada
1 c. sopa de tomilho
Pimenta q.b.

Confeção

1. Pré-aqueça o forno a 200°C. Forre um tabuleiro de forno com papel vegetal. Rale a curgete e escorra bem o excesso de água, pressionando bem com as mãos.
2. Numa tigela, misture o queijo com a curgete e o tomilho. Tempere com um pouco de pimenta e envolva.
3. Disponha colheradas desta mistura no papel vegetal e espalhe bem até obter um disco fino (se colocar muita quantidade perde o efeito crocante). Repita o processo até ficar sem mistura. Leve ao forno. Estarão prontos quando começarem a ficar dourados (cerca de 10 minutos).
4. Retire do forno e deixe repousar alguns minutos. Sirva de imediato.
5. **Sugestão:**
Este queijo italiano curado é perfeito para ser servido como apontamento final (lascas) em massas, pizzas, sanduíches ou wraps e é a ligação final dos risotos. Liga bem com rúcula, espinafres, tomate, espargos, cogumelos e bacon.