

א-א

למה שרק הצרפתים יהנו מהחיים ?

חביתיות ממולאות בפיטריות. מסדרים 2 חביתיות בכלי חסין אש. מפזרים עליהן גבינת פרמזן מגוררת. מכניסים לתנור חם ואופים בחום עליון ומקרימים. מנה זו מתאימה ככיבוד בתוספת יין או מנה עיקרית בתוספת סלט ומיץ עגבניות. בתיאבון.

מרק בצל. גבינת הפרמזן המעולה מיוצרת במתכונת איטלקית. מעט גבינת פרמזן מרוסקת מוסיפה טעם מיוחד לכל תבשיל. כדאי לנסות למשל את מרק הבצל: יוצקים מרק בצל לקעריות חסינות אש, מפזרים קוביות לחם מטוגן ועליהן כף מגוררת גבינת פרמזן. מכניסים לתנור חם בחום עליון לכמה דקות.

פשטידת פרמזן. מסדרים בתבנית שכבות של תפוחי אדמה מבושלים, פיטריות ופרוסות בצל מזהב. מערבבים 2 ביצים טרופות, גביע שמנת, 2 כפות פרורי לחם ושתי כפות מגוררת גבינת פרמזן, מלח ופלפל. יוצקים על שכבות תפוחי האדמה. אופים כחצי שעה. לפני הסיום מפזרים למעלה גבינת פרמזן ופיטריות, אופים עד להשחמה.

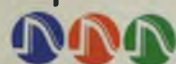


האיטלקים אומרים שגבינת ה"פרמזן" היא שעושה את הספגטי ואת שאר מאכלי הבצק האיטלקיים. ה"פרמזן" היא גבינה יבשה מאד עקב תהליך ההבשלה הממושך שלה.



פרמזן

מגבינות היוקרה של:



תנובה