

GOOP



Giancarlo Giametti

Crujientes de queso parmesano

Comensales: 4

Preparación: 5 minutos

ingredientes

- 1 taza de queso parmesano rallado con la parte del rallador que sale el queso grueso.

preparación

Precalentar el horno a 400°F

Echar unos montones con el queso parmesano, de aproximadamente una cuchara, encima de una bandeja plana, grande y antiadherente. Utilizando una cuchara pequeña, o a mano, aplanar los montones para que parezcan círculos de 3 pulgadas de diámetro. Hornear durante 5 minutos, o hasta que el queso se derrita y esté dorado con burbujas. Para que no te salgan amargos, tener cuidado y no dorarlos demasiado. Dejarlos en reposo un minuto, y quitarlos uno por uno y ponerlos en reposo en un lugar seco antes de servir.