Pasta in Bianco

Ingredienti per 4 persone

2 kg di Parmigiano Reggiano grattugiato, stagionatura 24 mesi
2 kg di Parmigiano Reggiano grattugiato, stagionatura 12 mesi
4 litri di acqua
480 g di fusilloni Pietro Massi N°19 con albume

Metodo

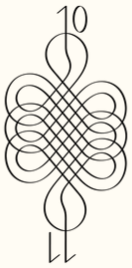
Portate a bollore 4 litri d'acqua, poi togliete la pentola dalla fonte di calore e aggiungete il Parmigiano Reggiano grattugiato, lasciandolo in infusione per 3 ore.

Filtrate il brodo e mettetelo in frigorifero per almeno 12 ore.
Una volta freddo, rimuovete la parte grassa del Parmigiano che si è solidificata sulla superficie del brodo e tenetela da parte in un contenitore. Servirà più tardi per mantecare la pasta.

Portate a bollore il brodo di Parmigiano, poi aggiungete la pasta e cuocete per circa 12 minuti, o finché non sarà al dente.
Scolate la pasta e mantecatela con il grasso del Parmigiano tenuto da parte finché non risulterà ben condita e cremosa.

Per preparare le cialde, spolverate il Parmigiano stagionato 24 mesi su un foglio di carta da forno e cuocete in forno fino a quando non si sarà fuso e diventerà croccante.

Servite la pasta guarnendo con le briciole della cialda di Parmigiano.



Pasta in Bianco

Ingredients for 4 people

2 kg 24-month-aged grated Parmesan cheese
2 kg 12-month-aged grated Parmesan cheese
4 liters water
480 g Pietro Massi N°19 fusilloni pasta with egg white

Method

Bring 4 liters of water to a boil, then remove from heat. Add the grated Parmesan cheese and let infuse for 3 hours.

Strain the broth and refrigerate for at least 12 hours.

Once chilled, remove the fat that has solidified on the surface of the broth and set it aside in a container. This will be used later to cream the pasta.

Bring the Parmesan broth to a boil. Add the pasta and cook for about 12 minutes, or until al dente.

Drain the pasta and toss it with the reserved Parmesan fat until well coated and creamy.

To make the wafers, sprinkle grated 24-month-aged Parmesan onto a sheet of parchment paper and bake in the oven until melted and crisp.

Serve the pasta garnished with the Parmesan wafer crumbs.