



## ***Lecca Lecca di Parmigiano e semi di papavero e sesamo***



### **Ingredienti**

|      |                                   |
|------|-----------------------------------|
| 80 g | Parmigiano Reggiano grattugiato   |
| n° 1 | Cucchiaino di semi di papavero    |
| n° 1 | Cucchiaino di semi di sesamo      |
| q.b. | Burro (per ungere la carta forno) |

### **Preparazione**

1. In una ciotola mescolare il formaggio con i semi di papavero e quelli di sesamo.
2. Imburrare la carta forno (non saltate questo passaggio se volete che i lecca lecca si stacchino bene!) ed adagiarvi sopra uno stampino circolare da circa 9 cm (se non lo avete, costruitene uno con un foglio di alluminio).
3. Spargere un po' di formaggio all'interno del cerchio, badando a non lasciare buchi. Lo strato non deve essere troppo spesso, ma nemmeno così sottile da non poter stare in piedi, dopo.
4. Delicatamente alzare il cerchio, e procedere a prepararne degli altri. Appoggiare quindi uno spiedino di legno al centro di ciascun lecca lecca.
5. Ricoprire la parte di spiedino sul lecca lecca con del formaggio extra.
6. Cuocere in forno preriscaldato a 220 °C per circa 5 minuti finchè il formaggio sarà dorato e farà le bolle.
7. Tirare fuori dal forno e non toccare nulla finchè il tutto non sarà perfettamente freddo.

Solo a questo punto staccare con delicatezza i lecca lecca dalla carta forno e servirli.