

# Parmesancreme - Elisir di parmigiano Reggiano Sott'olio



Parmesanostkräm är gjord på äkta Parmigiano Reggiano och är ett mångsidigt tillbehör. Den passar utmärkt till det mesta. Oslagbar på surdegsbröd! Tag gärna fram lite parmesancreme ur burken i en skål och låt temperera 10 minuter innan användande. Ställ tillbaka resten i kylen. Här är några exempel på användningsområden men du kommer säkert på fler!

## *Som mellanmål*

1. Rosta **brödsivor**. Bred på parmesancreme och njut.
2. Skär upp bitar av **surdegsbröd**, bred på parmesancreme, droppa lite olivolja - njut!

## *I väntan på maten:*

1. Ha en skål med olivolja med salt i och en skål med parmesanostkrämen (ca 3-4 msk). Skär upp färska **grönsaker** (tex selleri, morötter, gurka) i decimeterlånga stavar. Grönsakerna dippas i skålarna.
2. Ett annat tips är att skära ett **formbröd** i 4 bitar. På varje bit läggs en liten klick parmesanostkräm, 1-2 nyskalade räkor, eller skinka av något slag, en bit soltorkad tomat eller vad som faller dig in eller som finns hemma - droppa på några droppar balsamvinäger. Stick ned en tandpetare eller alternativt gör du detta som en "finger-food" rätt.
3. Rosta skivor av **baguettebröd**. Bred på krämen på det varma brödet och lägg upp på ett serveringsfat som matgästerna kan ta av.

## *Som förrätt/antipasto:*

1. Passar bra till Italiensk **antipasto** eller till andra förrätter där lagrad ost kan ingå. Rosta skivor av baguettebröd. Bred på krämen på det varma brödet och servera. Är även god på ciabattabröd eller annat bröd som tilltugg eller mellanmål.
2. Bred på krämen på **tunnbröd**. Gratinera i ugn (ca 200 gr) tills det börjar bubbla. Tag ut och servera, ev. med något till.

### *Till maten:*

1. Till **pasta**: Tillsätt cremen till nykokt pasta. Tillsätt ditt favorittillbehör såsom räkor, parmaskinka eller annan skinka eller varför inte servera nystekt Salsiccia korv från Italien till? Passar självklart även till makaroner.
2. Till **köttfärssås/andra såser/fond**: Passar bra som smakförstärkare till vardagens köttfärssås. Blanda i ett par matskedar till köttfärssåsen så nås nya höjder i köket! Passar bra till många andra såser med - de flesta pastasåser får en extra kick. Kan användas som matlagingsfond med.
3. Till **Risotto**. Tillsätt cremen istället för riven parmesanost. Utgå från ett standardrecept och använd motsvarande vikt i creme som i riven form. Till 500 gram ris är det lagom med ca 60 gram creme. Du kan dra ner eller ta bort smöret som normalt ingår i receptet då cremen har fett i form av olja.
4. Stekt **kycklingbröst/fileer**. Till 4 personer. Stek 4 stycken kycklingfiléer så att de blir genomstekta (men inte för hög värme så att de bränns vid). Tag av dem från värmen, salta och peppra något samt bred över Parmesancremen jämnt över kycklingfiléerna. Fortsätt steka filéerna under lock på svag värme tills de är genomstekta. Servera pasta med sås eller pesto (Gattimondo har många passande såser och pestoss) och grönsaker till.
5. **Lax med parmesankräm**. Ugnstek laxbitar. De sista 5 minuterna i ugnen läggs ett lager med parmesancreme ovanpå laxen. Servera med pasta eller potatis samt grönsaker till.
6. Passar bra även bra till annan fisk än lax och **skaldjur**. Varför inte prova som ett tillbehör till kräftor?
7. **Till kokta eller stekta grönsaker**. Lägg en klick på eller bredvid de varma grönsakerna.
8. **I soppan**: Tillsätt en klick till den färdiga soppan t.ex. minestrone-soppa. En enkel men mycket god variant är att koka upp buljong, koka risoni eller annan så kallad buljongpasta i den. Tillsätt cremen i tallriken.

### *På ostbrickan*

Lägg upp cremen i en liten skål. Den är god som den är eller kan bres på valfritt kex såsom dinkelkex, smörgåsrån - gärna utan smak då cremen ger mycket smak. God som den är men prova gärna med att droppa på lagrad aceto balsamico från Modena.