

# *Sorbetto con peperoni rossi e piastrelle parmigiano*

## *Ingredienti*

Per 8 persone

6 grandi peperoni rossi

100 g di zucchero a velo

1 radice di zenzero (circa 4 cm di tuberi abbastanza fini)

120 Rapé Parmesan

## *Preparazione*

### *Sorbetto di peperoncino*

Su un piatto da forno posiziona i peperoni tagliati a metà, pelle. Grill di posizione di cottura.

Fermati quando la pelle è nera.

Prendi i peperoni dal forno e mettili in una scatola di plastica ben chiusa, attendi di raffreddarsi prima di sbuciarli.

Nella ciotola del mixer, mescola i peperoni, lo zenzero (tagliato a pezzi) e lo zucchero.

Mescola a lungo: la miscela deve essere senza nodulo.

Turbiner con il sorbetico (la miscela deve essere fredda)

### *Piastrelle parmigiano*

Crea piccoli cumidi di parmigiano su una piastra coperta con carta pergamena. Su un cucchiaio curvo da heap.

Cuocere in forno preriscaldato 200 ° C, 7 minuti.