

# Casamar

## Cracker de Parmesà:

### Ingredients per a 20 cruxients

5 obleas d'arròs  
1 clara d'ou  
50 gr de parmesà ( o formatge cura t)  
sal  
oli per fregir

### Elaboració:

Agafem les olbleas d'arròs i les pintem amb l'ajuda d'un pinzell amb la clara d'ou. Un cop pintades totes per les dues cares, les empolvorarem bé amb el Parmesà ratllat i les deixem 5 minuts que s'hidratin bé.

Transcorregut aquest temps, les tallem en forma de quadrats i les anem fregim en una paella amb força oli, les anem girant a mida que van agafant color i les passem a una bandeja amb paper absorbent.

Es un aperitiu deliciós i molt i molt fàcil de fer.