

TARTELLETTE CALDE ALLA FONTINA E PROSCIUTTO COTTO

Ingredienti per 4 persone:

- 100 g di formaggio fontina,
- 100 g di prosciutto cotto,
- burro,
- besciamella.

Tagliate a dadini la fontina e il prosciutto, distribuiteli nelle tartellette, aggiungete un po' di burro fuso, copritele con poca besciamella.

Mettete nel forno preriscaldato e fate gratinare per circa 10 minuti