

BIGNÈ DI FORMAGGIO E PROSCIUTTO

Ingredienti per 4 persone:

- 200 g di formaggio emmenthal grattugiato
- 100 g di prosciutto cotto
- pastella per bignè
- olio d'oliva

Preparate la pastella per bignè, come da ricetta.

Unite alla pastella il formaggio grattugiato e il prosciutto tritato.

Formate aiutandovi con un cucchiaino delle palline grandi poco più di una noce.

Friggetele nell'olio bollente e servitele.