

ANTIPASTI E SNACK

Bigne' al salmone e ricotta

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 20 min COTTURA: 10 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

- 12 bignè
- 50 g di salmone affumicato
- 250 g di ricotta
- 1 cucchiaino di prezzemolo tritato
- 2 cucchiari di parmigiano grattugiato
- 150 g circa di besciamella.

PREPARAZIONE

1 Tagliare a dadini il salmone.

In una ciotola mescolare il salmone, la ricotta ed il prezzemolo.



2 Tagliate a metà i bignè e farciteli con il composto di salmone.



3 Spolverizzate con il parmigiano.



4 Ricoprite con la besciamella.



5 Infornate a 180°C fino a quando la besciamella non sarà gratinata (circa 5-10 minuti).

