

ANTIPASTI E SNACK

Bigné prosciutto e robiola

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **bassa** PREPARAZIONE: **25 min** COTTURA: **5 min** COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**

NOTE: + 24 ORE DI RIPOSO



INGREDIENTI

BIGNÈ vuoti preconfezionati - 20

ROBIOLA 200 gr

PROSCIUTTO COTTO 150 gr

PREZZEMOLO 1 ciuffo

PREPARAZIONE

1 Nel mixer tritare il prosciutto.

Tritare anche il prezzemolo.



2 In una ciotola mescolare prosciutto, prezzemolo e robiola.



3 Tagliate in due i bignè.



4 Farcite con la crema e lasciate riposare i bignè in frigo per una giornata.

Al momento di servirli passateli nel forno a 180°C per 5 minuti.



5