

ANTIPASTI E SNACK

Bocconcini di purè ricco

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [20 min](#) COTTURA: [25 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



INGREDIENTI

purè
1 uovo
1 cucchiaio di panna da cucina
1 cucchiaio di parmigiano grattugiato
2 fette di prosciutto crudo
pangrattato.

Bocconcini di purè ricco, un'invenzione furbissima della nostra cookina DoTheMoon per riutilizzare del purè rimasto in frigorifero dal giorno prima. Seguite le sue indicazioni e avrete uno sfizio gustosissimo!

PREPARAZIONE

- 1 Ho aggiunto l'uovo al purè, un cucchiaio di panna da cucina, un cucchiaio di parmigiano e due cucchiari di pane grattugiato. Ho mescolato il tutto e aggiunto la dadolata di

prosciutto.



2 Ho amalgamato e con l'aiuto di 2 cucchiaini, ho formato delle quenelle che ho passato nel pane grattugiato.



3 Le ho disposte in un teglia con carta da forno. Ho infornato per 25 minuti a 180°C.

