

ANTIPASTI E SNACK

Bon bon al Philadelphia

LUOGO: **Europa / Italia**

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

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**

NOTE: + *30 MINUTI DI RIPOSO*



INGREDIENTI

- 2 pacchetti di crackers
- 4 cucchiari di Philadelphia
- olive
- basilico
- prosciutto cotto.

Bon bon al Philadelphia, una ricetta nata da un pacchetto di cracker sbriciolato...quanta fantasia hanno le nostre cookine!!In questo caso hellyna ha pensato bene di impastarli con del philadelphia e aromatizzarli alle olive, al basilico e al prosciutto cotto ed ottenere delle piccole delizie!

PREPARAZIONE

1 Ho sbriciolato i crackers direttamente con le mani a busta chiusa.



2 Ho messo le briciole in un piatto e ho aggiunto il Philadelphia.



3 Ho iniziato ad amalgamare col dorso di un cucchiaio.



4 Fino ad ottenere un impasto omogeneo.



5 Ho diviso il composto in tre parti e mescolato le olive, il basilico e il prosciutto cotto.



6 Ho posto l'impasto in frigorifero a rassodare.

Ho formato dei bon bon che ho messo nei pirottini di carta.

