

ANTIPASTI E SNACK

Tante palline in mezzora

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media COSTO: basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile

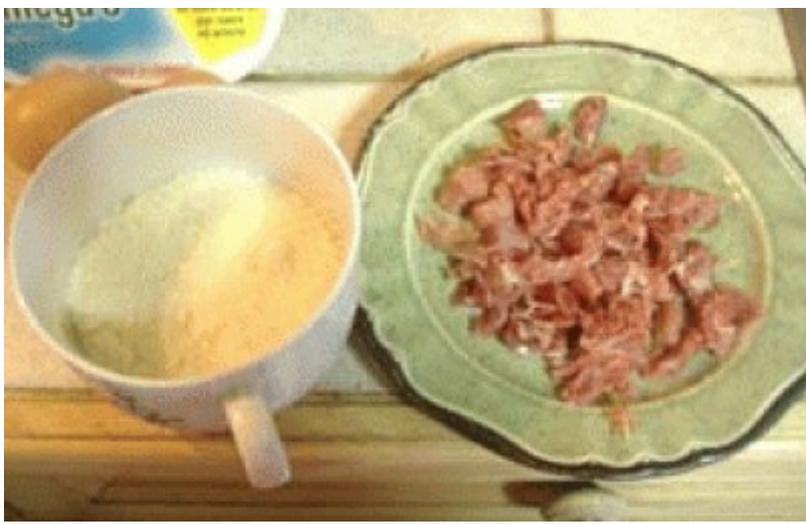


INGREDIENTI

150 g di parmigiano reggiano grattugiato
150 g di prosciutto crudo
25 cl di acqua (250 ml)
50 g di burro o margarina
120 g di farina
4 uova.

PREPARAZIONE

1 Grattugiare il parmigiano reggiano e tagliare il prosciutto a listerelle.



- 2 Mettere l'acqua e il burro in un pentolino e portare a bollore, togliere dal fuoco ed unire la farina sbattendo con una frusta.



- 3 Rimettere il pentolino sul fuoco per qualche istante, mescolare energicamente finchè la farina si staccherà dal fondo e dalle pareti del pentolino.



- 4 Togliere il pentolino dal fuoco ed unire le uova una alla volta e mescolare bene prima di unire la successiva.



- 5 Aggiungere il formaggio e il prosciutto.



6 Amalgamare bene con un cucchiaio



7 Prendere una sac a poche o una siringa per pasticciere senza beccuccio, riempirla di composto.



- 8 Fare delle palline (tagliarle con un coltello) ed adagiarle su una placca da forno precedentemente rivestita di carta da forno.



- 9 Cuocere in forno caldo a 200°, a metà altezza, per 20/30 minuti circa, finchè le palline assumeranno un bel colore dorato.

Servire tiepide o fredde.

