

ANTIPASTI E SNACK

Bignè al salmone e ricotta

di: *gattino2*

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa COSTO: medio REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

- 12 bignè
- 50 g di salmone affumicato
- 250 g di ricotta
- 1 cucchiaino di prezzemolo tritato
- 2 cucchiai di parmigiano reggiano grattugiato
- 1 confezione di besciamella.

PREPARAZIONE

- 1 Tritare il prezzemolo, tagliare a dadini il salmone e aggiungerli alla ricotta.



2 Amalgamare bene, tagliare a metà i bignè e farcirli con questo composto.



3 Spolverizzare con il parmigiano reggiano.



4 Ricoprire con la besciamella.



5 Passare in forno a 180°, togliere quando la besciamella sarà gratinata.

