

ANTIPASTI E SNACK

Involtini di prosciutto cotto con besciamella e piselli

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

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

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



INGREDIENTI

PROSCIUTTO COTTO 8 fette

UOVA SODE 1

PISELLI 300 gr

BESCIAMELLA 150 gr

PANGRATTATO

BURRO

GRANA PADANO 20 gr

Gli involtini di prosciutto cotto ripieni di besciamella e piselli sono una ricetta ricca e gustosissima, facile da fare che piacerà sicuramente a tutti! Una cena perfetta per la famiglia.

Il segreto per farli buonissimi? È seguire questo passo passo, [Besciamella:ricetta perfetta](#).

PREPARAZIONE

- 1 Lessate i piselli, passateli al passaverdura e raccogliete la purea ottenuta in una terrina.



- 2 Unite alla purea di piselli la besciamella, il grana grattugiato, il tuorlo sodo e il sale.





3 Spalmate la crema sulle fette di prosciutto ed arrotolatele.



4 Passate gli involtini ottenuti prima nell'uovo sbattuto e successivamente nel pangrattato.



5 Cuocete gli involtini così ottenuti in una padella con il burro, fateli dorare e servite immediatamente.



