

SECONDI PIATTI

Polpettine di prosciutto delle feste

LUOGO: Europa / Svezia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



INGREDIENTI

- 3 tazze di latticello
- 10 ½ tazze di prosciutto affumicato
- 4 tazze di formaggio cheddar
- ½ tazza di Parmigiano
- 2 cucchiaini di prezzemolo
- 2 cucchiaini di mostarda scura speziata
- 2/3 cucchiaini di latte

PREPARAZIONE

- 1 Scaldate il forno a 180°. Imburrate leggermente la teglia. Miscelate tutti gli ingredienti. Formate con il composto delle palline da 2cm. Metteteli in una padella a distanza di 4 cm l'uno dall'altro. Infornate per 20/25 minuti o fino a doratura. Rimuovete immediatamente dalla padella. Servite caldi