



Bocconcini di formaggio - [Visualizza sul sito](#)
di silvia

prosciutto cotto - marsala - philadelphia

Bocconcini di formaggio

Ingr:

Sottilette

Prosciutto cotto

Philadelphia

Maggiorana

Cerfoglio

Un cucchiaio di Marsala

Erba cipollina per legare

Procedimento:

Frullare il prosciutto con il formaggio e il cucchiaio di Marsala ,fino ad ottenere una crema liscia e densa.
Tritare le erbette ed unirle all'impasto.

Con sac a poche e bocchetta smerlata spremete sulla parte centrale della sottiletta una striscia del composto.

Ripiegare due angoli delle sottilette sulla crema e legare con un filo di erba cipollina.

(ho legato con fili di foglia di porro)



da tvsettecucina.