

## BIGNÈ PARMIGIANO E PROSCIUTTO



ANTIPASTI



DIFFICOLTÀ *Bassa*



TEMPO 10 minuti

### INGREDIENTI

2 PORZIONI

- *Bignè pronti 8*
- *Formaggino MIO al Parmigiano 2*
- *Fette di prosciutto cotto 2*
- *Cucchiari di latte 2*
- *Carota 1*
- *Zucchina 1*

### PREPARAZIONE

Disponete il prosciutto, il latte ed il Formaggino MIO nel bicchiere del frullatore.

Frullate fino ad ottenere una crema liscia.

Trasferite il composto in una sac à poche e farcite i bignè, oppure utilizzate 2 cucchiaini.

Con un pelapatate ricavate delle striscioline di carota e ritagliatele ottenendo occhi e bocca.

Con un coltellino a lama ricurva ricavate degli ovalini dalla zucchina per simulare le orecchie.

Applicate gli elementi decorativi e servite i bignè come antipasto o per una festiciola.