



Ingredienti:

- 200 gr. prosciutto cotto magro
- 50 gr. di burro
- 50 gr. di farina 00
- 400 ml. di latte
- 150 gr. di formaggio stagionato grattugiato
- 1 uovo
- prezzemolo tritato
- sale, pepe bianco, noce moscata
- burro e pane grattugiato per lo stampo

Preparazione:

Tagliare il prosciutto e pezzettini e farlo rosolare in un tegame. Aggiungere il burro e lasciarlo fondere, versare la farina e cuocere per 3 minuti. Amalgamare aggiungendo il latte caldo.

Togliere dal fuoco, unire il formaggio, l'uovo, il prezzemolo, sale, pepe e noce moscata.

Imburrare e cospargere di pan grattato 6 cocottine e riempirle per 3 quarti, spolverarle con pane grattugiato.

Infernare a 200° per 20/30 minuti. [rolex podróbka](#)