

## FRITTELLE AL BACON

Ingredienti per 4 persone:

- pasta per bigné,
- 3 fette di bacon,
- 1/2 cucchiaino di prezzemolo tritato,
- poco burro,
- abbondante olio d'oliva,
- 1 puntina di senape,
- 1 pizzico di pepe nero.

Preparate la pasta per bigné e tenetela da parte.

In poco burro fate dorare le fette di bacon fino a renderle croccanti, poi tritatele e mescolate con il prezzemolo, un pizzico di pepe, una puntina di senape.

Incorporate questo composto alla pasta per bigné.

Formate tante piccole palline e friggetele in abbondante olio caldo per pochi minuti.

Le frittelle devono risultare ben gonfie e dorate.

Servitele ben calde