CROCCHETTE SAPORITE 3

Ingredienti per 4 persone:

- 250 g di prosciutto cotto
- 20 g di formaggio parmigiano
- 30 g di formaggio fontina
- 150 g di besciamella
- 1 uovo
- pangrattato
- farina
- burro
- sale

Tritare il prosciutto e grattugiare il parmigiano e la fontina.
Mettere tutto nel mixer, unire la besciamella e amalgamare.
Far raffreddare il composto in frigo per circa 1 ora.
Sbattere l'uovo con il sale.
Formare delle crocchette con il composto, infarinarle poi passarle nell'uovo e nel pangrattato.
Friggerle in abbondante burro spumeggiante e servirle ben calde.