

Bocconcini gran sapore



Ingredienti

- 1 rotolo di pasta sfoglia
- 50 g di burro
- 50 g di farina
- 30 g di latte
- 5 cucchiari di parmigiano grattugiato
- 50 g di speck
- sale
- pepe
- noce moscata
- 1 albume

Uno stuzzichino nato un po' per caso: dovevo fare una simil besciamella, ma ho sbagliato a dosare gli ingredienti! Se il risultato di ogni errore in cucina fosse sempre come questo, allora voglio sbagliare sempre!!!

Cuocere in un pentolino a fuoco basso il latte, il burro e la farina, come se si volesse procedere per una besciamella. Regolare di sale e pepe e aggiungere un'abbondante spolverata di noce moscata. A fine cottura (più o meno 5-6 minuti) versare nella nostra salsina bianca il parmigiano grattugiato e amalgamare bene il tutto fino ad ottenere un composto ben omogeneo e abbastanza compatto. Ritagliare dal rotolo di pasta sfoglia tante formine circolari (un bicchiere ci tornerà utile in caso di mancanza di tagliapasta).

Porre al centro di ogni cerchietto un cucchiaino di composto e un po' di speck.

Chiudere a mo' di raviolo e spennellare con l'albume.

Infernare a 180°, possibilmente a forno già tiepido, e lasciar cuocere 15-20 minuti.

Possono essere serviti sia tiepidi che freddi!

Ricetta e foto originale di [ANNA/OIHCCOBARACS](#)



Foto attuale di Rita Roveri