

## Cannelloni Dell'agnese (2)

Fate le frittatine per i cannelloni con le uova e la farina. Ungete il fondo di una padella accuratamente con la cotenna del prosciutto cotto. Aggiungete alla besciamella il prosciutto cotto tritato e il formaggio. Riempite le frittatine del composto e disponetele in una pirofila divise in tre bocconcini. Coprite il tutto con il rag? e mettete nel forno caldo a gratinare.

### Ingredienti

8 Uova  
16 Cucchiiai Farina  
200 G Prosciutto Cotto  
10 Fettine Formaggio Fontina  
Latte  
Burro  
Rag?

### Note

Preparazione: 65 minuti.