

# **Bon bon salati di parmigiano**

## INGREDIENTI:

100 gr di parmigiano grattugiato,  
2 albumi,  
olio di semi per friggere.

Amalgamare il parmigiano con gli albumi e formare delle palline grandi circa come una moneta da 20 centesimi.  
Friggerle in olio bollente facendole dorare per bene.  
Scolarle e servirle sia calde che fredde.

Ideali come aperitivo volendo si possono insaporire ulteriormente con pepe o qualche altra spezia.