

ANTIPASTI

Bignè alla Crema di formaggio

DOSI

8 persone

COTTURA

45 min

■ Ingredienti per 8 persone

PER L'IMPASTO

Acqua	12 cl
Burro (o margarina)	50 g
Sale	1 presa
Farina bianca	75 g
Amido di frumento	25 g
Uova	3
Lievito pizzaiolo	1/2 cucchiaino

PER FARCIRE E DECORARE

Formaggio fresco spalmabile	500 g
Sale	1 cucchiaino
Paprica dolce in polvere	1 presa
Panna montata	125 g
Senape	2 cucchiaini
Pasta d'acciughe	2 cucchiaini
Giardiniera sott'aceto	100 g

■ Preparazione

- 1 Gli ingredienti sono per 14 bignè. Portare ad ebollizione acqua, burro e sale in una pentola a manico lungo, togliere dal fuoco ed aggiungere tutta in una volta la farina, mescolata e setacciata con l'amido di frumento.
- 2 Mescolare il tutto con un cucchiaino di legno, fino ad ottenere una palla compatta e liscia, quindi riscaldare nuovamente per 1 minuto sempre mescolando. Mettere subito la palla ancora calda in una terrina ed aggiungervi un uovo alla volta, mescolando finché l'impasto assume un aspetto di forte lucentezza e cade pesantemente dal mestolo, formando lunghe punte.

- 3 Infine incorporare all'impasto raffreddato i bignè si abbassano. In una terrina mescolare al formaggio sale e paprica ed incorporarvi delicatamente la panna montata.
- 4 Aggiungere alla metà del composto la senape ed all'altra metà la pasta d'acciughe. Tagliare in due strati i bignè raffreddati e farcirne la metà con 3/4 della crema alla senape e l'altra metà con 3/4 della crema alla pasta d'acciughe.
- 5 Distribuire sulla crema la metà della giardiniera e ricomporre i bignè. Decorare la superficie con ciuffetti di crema e con la giardiniera rimasta.