BIGNOLE ALLE RIGAGLIE

Ingredienti per 4 persone:

- dodici piccole bignole salate,
- 200 g di rigaglie di pollo o di coniglio,
- 50 g di burro,
- una cipollina,
- un bicchierino di brandy,
- poco parmigiano grattugiato.

Praticate sulla calotta di ogni bignola un forellino, in modo da potervi introdurre, con una siringa per dolci, il ripieno.
Pulite le rigaglie e fatele rosolare nel burro, con la cipollina tritata finemente; non appena inizieranno a prendere colore, bagnatele con il brandy, mescolando bene.
A cottura ultimata, passate tutto al setaccio o al frullatore, raccogliendo il passato in una terrina.
Unite il parmigiano, in modo da avere un composto ben legato e asciutto.
Riempite ora le bignole con il composto preparato e disponetele su un piatto da portata resistente al calore.
Passatele per qualche minuto in forno, quindi servitele.