

BIGNÈ ALLA CREMA DI FORMAGGIO

Ingredienti per 24 bignè.

Per l'impasto:

- 125 ml acqua,
- 50 g di burro o margarina,
- 1 presa di sale,
- 75 g di farina bianca,
- 25 g Amido di frumento,
- 2-3 uova
- 1/2 cucchiaino di Lievito PIZZAIOLO.

Per farcire e decorare:

- 500 g di formaggio fresco spalmabile,
- 1 cucchiaino raso di sale,
- 1 presa di paprika dolce in polvere,
- 125 g di panna montata,
- 2 cucchiaini di senape,
- 2 cucchiaini di pasta di acciughe
- 100 g di giardiniera sott'aceto.

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.

Mescolare il tutto con un cucchiaio 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. Infine incorporare all'impasto raffreddato il lievito setacciato. Con 2 cucchiaini disporre dei mucchietti di pasta della grandezza di una noce, non troppo vicini, sulla lastra del forno foderata con carta da forno. Cuocere nella parte media del forno preriscaldato a 200-225° per 30-35 minuti. Non aprire il forno durante i primi 20 minuti di cottura, altrimenti bignè si abbassano.

In una terrina mescolare al formaggio sale e paprika ed incorporarvi delicatamente la panna montata. Aggiungere alla metà del composto la senape ed all'altra metà la pasta di 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 di acciughe.

Distribuire sulla crema la metà della giardiniera e ricomporre i bignè. Decorare la superficie con ciuffetti di crema e con la giardiniera rimasta.