

BIGNÈ AL FORMAGGIO 1

Ingredienti per 4 persone:

- 16 bignè
- 200 g di ricotta romana
- 2 uova
- 1 cucchiaino di pasta di tartufo
- 1 tazza di panna
- 2 cucchiaini di formaggio parmigiano grattugiato
- 1 noce di burro
- sale
- pepe

Ponete in una terrina la ricotta fresca e lavoratela a lungo con una forchetta.

Incorporatevi quindi le uova sbattute con un pizzico di sale e una macinata di pepe e trasferite il composto ottenuto in una siringa per dolci.

Praticate in ciascun bignè un taglio laterale e riempiteli, uno alla volta, con il composto di ricotta.

Adagiate i bignè in una pirofila unta con una noce di burro e passateli in forno (170°) per 10 minuti circa.

Nel frattempo fate scaldare la panna in una casseruolina, a calore dolcissimo.

Amalgamatevi la pasta di tartufo, poi il Parmigiano grattugiato e fate cuocere ancora per 2-3 minuti mescolando continuamente, in modo da far addensare leggermente la salsa.

Trascorso il tempo indicato estraete la pirofila dal forno e cospargete i bignè con la salsa preparata.

Lasciateli riposare per 5 minuti nel forno spento, poi servite.

NOTA: i bignè al formaggio sono antipastini delicati e gustosi, oltre che molto semplici da preparare se si utilizzano bignè già pronti, acquistati in pasticceria; per quanto riguarda la farcitura al formaggio, è consigliabile passare la ricotta attraverso un setaccio fine prima di lavorarla con la forchetta: in tal modo la crema risulterà priva di grumi.