<< le ricette della nonna Anna >>

eccone un' altra facili facile e molto gustosa :

i bigné al formaggio

gr. 150 di farina
gr. 50 di burro
gr. 150 di parmigiano grattugiato
4 uova
ml. 250 di acqua
1 pizzico di paprica
sale e pepe

volendo un piatto più ricco gr. 150 di fontina

** mettere in una casseruola l' acqua , il burro ed il sale e portare bollore

** levare dal fuoco ed aggiungere la farina in un sol colpo e mescolare energicamente con un cucchiaio di legno

** rimettere sul fuoco continuando a mescolare finchè tutto l' impasto non avrà formato una palla che si stacchi dalle pareti e che farà un leggero rumore , come se la pasta stessa friggese

** togliere ancora dal fuoco , lasciar intiepidire ed aggiungere le uova , una alla volta mescolando energicamente - non aggiungere il successivo finchè il precedente uovo non sia perfettamente amalgamato

** non stancatevi di lavorare la pasta , perché proprio da questo mescolare dipende la buona riuscita dei bigné

** unire il parmigiano ed insaporire con la paprica ed il pepe

** scaldare il forno a 180 / 200 gradi - sulla placca e sopra un foglio di carta da forno leggermente imburrata , con l' aiuto di un cucchiaio , fare tante palline grosse come una noce o poco più e infornare per 15 / 20 minuti - controllate comunque quando siano ben dorate

** servire caldi o tiepidi come stuzzichini per l' aperitivo o antipastini " finger food " come si usa adesso

** se volete un piatto più sostanzioso , prima di infornare i bigné , infilate in ciascuno un cubetto di fontina

C'è anche una variante.
Anziché cotti al forno i bigné possono anche essere fritti in abbondante olio e poi messi su carta da cucina per perdere l' unto in eccesso , però io preferisco quelli cotti al forno … sono più leggeri e se ne possono mangiare di più !