

PICCOLI BIGNÈ ALLA BIRRA

Ingredienti per 4 persone:

- 100 g di farina,
- 1 uovo,
- 200 g di prosciutto cotto,
- 1 cucchiaio di burro,
- olio d'oliva,
- 2 bicchieri di birra,
- 1 presa di sale,
- pepe,
- alcune gocce di salsa Worcester,
- 1 cucchiaio di prezzemolo,
- alcune fettine di limone.

Mescolate il rosso d'uovo con un cucchiaio di burro fuso.

Unite la farina, una presa di sale e mescolate con cura.

Aggiungete due bicchieri di birra, mescolate ancora e lasciate riposare la pastella per un'ora.

Trascorso questo tempo unite al composto l'albume montato a neve, il prosciutto cotto tritato e una cucchiajata di prezzemolo anch'esso tritato finemente.

Insaporite il tutto con qualche goccia di worcester, quindi salate e pepate.

Friggete il composto a cucchiaiate in abbondante olio ben caldo, lasciate sgocciolare i bignè su carta assorbente e serviteli guarnendo il piatto da portata con fettine di limone.