

BIGNÈ AL PROSCIUTTO

Ingredienti per 4 persone:

- 100 g di burro,
- sale,
- 200 g di farina,
- 4 uova,
- 50 g di parmigiano grattugiato,
- 100 g di prosciutto cotto,
- qualche filetto di acciuga,
- olio di semi.

Mettete al fuoco una casseruola con un quarto di acqua, il burro e una presa di sale: portate ad ebollizione, versatevi la farina tutta in una volta mescolando rapidamente per eliminare gli eventuali grumi.

Fate cuocere, senza smettere di rimestare, fino a che la pasta si staccherà dal fondo e dalle pareti del recipiente.

Togliete quindi dal fuoco, fate riposare per 5 minuti, poi incorporate il primo uovo amalgamandolo bene; lasciate riposare altri 5 minuti, unite il secondo uovo e poi via via gli altri, facendo attenzione a non aggiungere il successivo se il precedente non è bene incorporato.

A questo punto, potete unire il parmigiano grattugiato, il prosciutto e le acciughe, tritati così finemente da essere quasi ridotti in poltiglia.

Amalgamate tutto bene.

Mettete al fuoco una grande padella per fritti con abbondante olio e fatelo scaldare: prelevate il composto con un cucchiaino e fatelo scivolare nell'olio caldo, aiutandovi con un altro cucchiaino immerso in precedenza nell'olio.

Mettete nella padella solo 3 o quattro bignè alla volta: quando li vedrete ben gonfi e dorati, levateli con una schiumarola e fate asciugare l'unto di cottura su un foglio di carta assorbente da cucina.

Tenete in caldo i bignè mano a mano che li estrarrete dall'olio.

Serviteli subito.