

BIGNÈ DI ARAGOSTA

Ingredienti per 4 persone:

Per la pastella:

- 50 g di burro,
- 150 g di farina,
- 10 g di lievito in polvere,
- sale,
- un uovo,
- mezzo bicchiere di latte.

Per il ripieno:

- 250 g di polpa di aragosta in scatola,
- 40 g di burro,
- sale,
- abbondante olio di semi.

Preparate innanzitutto la pastella, perché richiede 2 ore di riposo.

Fate sciogliere il burro in un tegame.

Mettete la farina in una terrina; unite il lievito e un buon pizzico di sale e mescolate; poi versate lentamente il burro fuso e aggiungete l'uovo intero.

Cominciate ad amalgamare con il cucchiaino di legno, quindi versate pian piano il latte e continuate a rimestare fino ad aver ottenuto una densa pastella perfettamente liscia, che lascerete riposare, coperta, per 2 ore.

Poco prima che scada questo tempo, predisponete aragosta per il ripieno (noi vi abbiamo consigliato quella in scatola per agevolarvi nell'operazione, ma naturalmente nulla vi vieta di usare l'aragosta fresca, facendola cuocere con tutto il suo tegumento e poi sgusciandola per ricavarne la polpa, il più possibile intatta): tagliatela a pezzetti e fatela saltare per 5 minuti nel burro spumeggiante, salandola un po'; quindi levatela dal fuoco, lasciatela intiepidire e unitela alla pastella, rimescolando con delicatezza.

Fate fumare abbondante olio in una larga padella e trasferitevi una cucchiata di pastella per volta, che preleverete dalla terrina insieme con un pezzetto di aragosta.

Vedrete formarsi subito un gonfio bigné che, nuotando nell'olio bollente, dove lo girerete con delicatezza, dovrà dorarsi da tutte le parti.

Non appena i primi bigné saranno pronti, levateli dall'olio e metteteli su un vassoio coperto di carta assorbente da cucina a perdere l'unto di cottura; poi introduceteli nel forno (prima acceso e poi spento) per tenerli in caldo mentre frigate gli altri.