

BIGNOLE AL PARMIGIANO

Ingredienti per 6-8 persone:

- mezzo litro di latte,
- 120 g di burro,
- 300 g di farina,
- 100 g di parmigiano,
- 4 uova,
- sale.

Versate il latte in una casseruola, conservandone mezzo bicchiere; unite 100 g di burro e portate ad ebollizione.

Setacciate la farina e versatela a pioggia nel latte bollente che avrete momentaneamente tolto dal fuoco.

Riportate la casseruola sulla fiamma e rimestate con un cucchiaino di legno fino a che il composto si sarà ben amalgamato, formando quasi una palla.

Togliete definitivamente dal fornello ed aggiungete il parmigiano grattugiato (tenetene da parte 20-30 g) e le uova, uno alla volta.

Insaporite con una buona presa di sale ed amalgamate alla perfezione.

Trasferite il composto (in più riprese) in una tasca da pasticceria e spruzzatelo sulla piastra del forno, formando dei mucchietti della dimensione di una albicocca.

Infornate a 200 gradi per circa 20 minuti, finché le bignole risulteranno ben dorate; a questo punto estraetele dal forno per irrorarle con il latte e con il parmigiano rimasti e fatele cuocere per altri 5 minuti.