

# BIGNOLE ALL'ACCIUGA

Ingredienti per 4-6 persone:

- sale,
- 70 g di burro,
- 120 g di farina,
- 2 uova,
- 200 g di ricotta,
- 50 g di pasta di acciughe.

Fate bollire un quarto scarso di acqua con sale e 50 g di burro; togliete momentaneamente dal fuoco e aggiungete la farina, tutta in una volta, rimestando in continuazione.

Riportate il recipiente sulla fiamma e mescolate fino a quando il composto si staccherà completamente dal fondo e dalle pareti della casseruola.

A questo punto togliete dal fuoco e unite un uovo alla volta, amalgamando alla perfezione.

Trasferite il composto in una tasca da pasticceria e distribuitelo, a mucchietti delle dimensioni di una noce, sulla piastra del forno imburata.

Infornate a 200 gradi per circa 20 minuti, finché le bignole avranno preso colore e si saranno gonfiate a dovere.

Ponete la ricotta in una ciotola e lavoratela con la pasta di acciughe; quando avrete ottenuto un composto cremoso e omogeneo, mettetelo in una siringa e, a piccole dosi successive, spruzzatelo dentro le bignole.

Servite subito.