

BIGNÈ AL SALMONE

Ingredienti per 4 persone:

- 8 bignè grandi
- 300 g di ricotta
- besciamella
- 80 g di salmone affumicato
- panna
- prezzemolo
- formaggio parmigiano
- noce moscata
- sale
- pepe

Profumate la besciamella con un po' di noce moscata.

In una ciotola amalgamate tre cucchiari di panna e ricotta, aggiungete il salmone e il prezzemolo tritati, sale e pepe, mescolate bene.

Tagliate la calotta dei bignè, svuotateli delicatamente se occorre e riempiteli con la farcia usando una tasca da pasticciere.

Disponete i bignè ripieni in una pirofila, cospargeteli di formaggio grattugiato e ricopriteli di besciamella. Infornate a 200°C e fate gratinare per 10 minuti.