

BIGNÈ DI BIANCHETTI

Ingredienti per 4 persone:

- 400 g di bianchetti
- 1 albume d'uovo
- pastella per bignè
- olio d'oliva

Lavate e pulite i bianchetti.

Al momento di usare la pastella unite l'albume montato a neve, poi immergete e mescolate i bianchetti crudi.

Friggeteli in olio abbondante caldissimo, versandoli una cucchiata alla volta.

I bignè devono riuscire gonfi e ben dorati, sgocciolateli e asciugateli.