

BIGNÈ DI GAMBERETTI

Ingredienti per 4 persone:

- farina
- olio d'oliva
- 1 tuorlo d'uovo
- sale
- pepe
- 1 albume d'uovo
- gamberetti

Fate la pastella: versate la farina in una terrina, mescolatela con l'olio, il tuorlo, sale e pepe.

Aggiungete l'acqua necessaria per ottenere un impasto morbido.

Lasciate riposare per un'ora.

Mescolate l'albume montato a neve, unite i gamberetti, lessati in acqua salata, sgocciolati e tagliati a pezzetti.

scaldate abbondante olio, versate l'impasto a cucchiaiate.

I bignè si gonfieranno e diventeranno dorati.

Sgocciolateli, asciugateli su una carta assorbente, disponeteli su un piatto da portata e serviteli.