

BIGNÈ FARCITI AL POLLO

Ingredienti per 8 persone:

- 24 bignè acquistati già pronti
- 300 g di petto di pollo lessato
- 20 cl di salsa tonnata
- 3 coste di sedano bianco
- alcuni cetriolini sott'aceto
- alcune cipolline sott'aceto
- pepe

Tritate finemente il petto di pollo con una costa di sedano, poi mescolatelo con la salsa e abbondante pepe. Tagliate a metà i bignè e farciteli con il composto preparato quindi ricomponeteli. Decorateli con la costa di sedano rimasta, tagliata a fettine, i cetriolini e le cipolline. Lasciate riposare i bignè per almeno 30 minuti in frigo prima di servirli.