

BIGNÈ DI MARE

Ingredienti per 4 persone:

- 500 g di acciughe fresche
- 150 g di acqua
- 100 g di farina
- 50 g di burro
- 3 uova
- abbondante olio d'oliva
- sale

Sciogliete il burro nell'acqua aggiungete la farina a pioggia continuando a mescolare e cuocete fino a quando il composto si stacca dalle pareti.

Lasciate raffreddare e incorporate, un uovo intero alla volta; poi unite, le acciughe pulite e tagliate a pezzetti, salate.

In una padella scaldate abbondante olio e friggetevi il composto distribuendolo a cucchiaiate.

A mano a mano che i bignè diventano dorati ritirateli con la paletta forata e scolateli su una carta assorbente.

Passate su un piatto da portata e serviteli subito ben caldi.