

BIGNÈ CON BESCIAMELLA DI FUNGHI

Ingredienti per 4 persone:

- 10 bignè
- 100 g di funghi
- 50 g di formaggio grana
- 1 spicchio di aglio
- 2 cucchiaini di olio d'oliva extra-vergine
- sale

Per la besciamella:

- 1 noce di burro
- 30 g di farina
- 200 g di latte

Preparare la besciamella.

A parte stufare i funghi con olio e aglio, a metà cottura passarli al mixer e incorporarli alla besciamella. Aprire i bignè e farcirli con la salsa, spolverare il tutto con parmigiano e infornare per 10 minuti.