

BIGNÈ FANTASIA

Ingredienti per 8 persone:

- 500 g di pere
- 400 g di patate
- 150 g di farina
- 100 g di mandorle
- 80 g di burro
- 4 uova
- olio d'oliva
- zucchero a velo

Portate a bollire l'acqua nella quale avete messo il burro; unite la farina in una sola volta, mescolata senza interruzione fino a quando la pasta si stacca dalle pareti della pentola.

Fate raffreddare, unite le uova una per volta; unite le patate lessate e passate, le mandorle tritate e le pere a pezzetti. Friggete l'impasto versandolo a cucchiaiate in una padella di olio ben caldo; scolate su carta assorbente; disponete i bignè su un piatto da portata, cospargeteli di zucchero a velo e serviteli ancora caldi.