

BIGNÈ FRITTI

Ingredienti per 4 persone:

- 125 g di farina
- 4 uova freschissime
- 80 g di burro
- 1 pizzico di sale
- olio d'arachidi per friggere.
- zucchero semolato

Versate 25 cl d'acqua in una piccola casseruola a fondo pesante, unitevi un pizzico di sale e il burro a pezzettini e mettetela sul fuoco.

Non appena inizia l'ebollizione versate, in un sol colpo, tutta la farina setacciata.

Mantenendo la casseruola sul fuoco moderato, lavorate energicamente il composto con un cucchiaino di legno fino a quando la pasta si staccherà dalle pareti della casseruola, raccogliendosi a palla e facendo un leggero rumore come se friggesse.

Ritirate la casseruola dal fuoco e aggiungetevi le uova, 1 per volta, sbattendo vigorosamente e non aggiungendo il seguente fino a quando il precedente non è stato ben incorporato alla pasta (potete eseguire questa operazione con un cucchiaino di legno o con l'impastatrice a gancio).

Alla fine la pasta dovrà risultare soffice ma molto consistente.

Mettete sul fuoco la padella piena per 3/4 di olio e quando è moderatamente caldo (160 gradi) calatevi delle palline di pasta formate con l'aiuto di un cucchiaino da caffè.

Friggete pochi bignè alla volta perché con il calore si gonfiano molto e quando si saranno gonfiati, fate rialzare la temperatura dell'olio.

Non è necessario girarli, è sufficiente agitare leggermente la padella e si volteranno da soli quando saranno ben gonfi e dorati da una parte.

Lasciateli dorare anche dall'altra parte prima di tirarli su e asciugarli su un doppio foglio di carta da cucina.

Prima di friggere il resto dell'impasto, fate nuovamente abbassare la temperatura dell'olio.

Quando saranno tutti pronti, rotolateli nello zucchero e accomodateli a cupola su un piatto rivestito di carta pizzo.

Dopo la frittura, i bignè possono essere farciti con confettura di frutta (ammorbidita con un cucchiaino di liquore) o con crema pasticciera.

Per introdurre il ripieno occorre servirsi di una siringa o di una tasca da pasticceria, ambedue munite di una bocchetta allungata.