

BIGNE' RIPIENI DI BLEU D'AOSTE CON CUORE DI PORCINI AL BASILICO



Con questi bigné partecipo al contest B come #biancolatte di Franciacorta InBianco, la manifestazione dedicata ai prodotti caseari in programma dal 7 al 9 ottobre a Castegnato (BS).

Buon viaggio in cucina...

DOSI PER 8 PERSONE

Preparazione 30 minuti

Cottura 40 minuti

Difficoltà: media

Categoria: antipasti/verdure

INGREDIENTI PER BIGNÈ

- ✓ 135 gr uova intere (circa 3 uova)
- ✓ 83 gr burro
- ✓ 105 gr acqua minerale naturale
- ✓ 88 gr farina tipo 1
- ✓ 1 gr di sale di Cervia
- ✓ 1 gr di zucchero di canna

INGREDIENTI PER RIPIENO

- ✓ 100 gr Bleu d'Aoste
- ✓ 100 gr porcini freschi
- ✓ 4 cucchiaini di panna fresca
- ✓ 1 spicchio di aglio
- ✓ Qualche foglia di basilico fresco
- ✓ Olio extravergine del Garda
- ✓ Poche lacrime di confettura di peperoncini piccanti (vedi note)
- ✓ Sale

PROCEDIMENTO

Mettete l'acqua in una casseruola ampia, con il burro tagliato a pezzetti, lo zucchero e il sale. Al momento del bollore dell'acqua il burro dovrà essere completamente sciolto. Quando l'acqua inizia a bollire buttate la farina tutta in un colpo e mescolate vigorosamente con un cucchiaino di legno, creando un composto omogeneo. I grumi non si creeranno perché nell'acqua è presente il burro, ma se aggiungerete la farina poco per volta è possibile che abbiate dei grumi nell'impasto. Continuate a mescolare energicamente finché l'impasto si staccherà dalle pareti e sentirete un leggero sfrigolio.

Servirà circa un minuto per avere un buon risultato. Togliete la pentola dal fuoco. Lasciate che il composto si intiepidisca un poco (non tenetelo ammassato così farete prima), poi incorporate un uovo e mescolate con forza con un cucchiaino di legno.

Proseguite così fino ad esaurimento delle uova. Imburrate la teglia (preferibilmente di alluminio perché ha la miglior conduzione di calore) e togliete l'eccesso con della carta da cucina. Create i bignè direttamente sulla teglia e cuocete in forno caldo a 230° per 25 minuti mettendo la teglia nel ripiano più basso del forno.

Sfornate i bignè e fateli raffreddare su una gratella.



Nel frattempo mettete il bleu d'Aoste in un pentolino con la panna e fate sciogliere su fiamma bassa, fino a ottenere una crema densa, poi regolate di sale.



In una padellina scaldate 5 cucchiaini di olio, unite 1 spicchio di aglio sbucciato e schiacciato, spegnete il fuoco e lasciate in infusione. Quando l'olio sarà di nuovo a temperatura ambiente scaldate nuovamente su fiamma bassa, unite i porcini puliti e tagliati a dadi e cuocete per circa 5 minuti (devono rimanere croccanti). Un minuto prima del

termine di cottura aggiungete le foglie di basilico tritate grossolanamente. Eliminate l'aglio, regolate di sale e mescolate.



Tagliate la calotta superiore dei bignè, mettete in ogni cavità un cucchiaino abbondante di crema al bleu, un cucchiaino di



porcini, altra crema di bleu e coprite con la calotta lasciando intravedere il ripieno.
E siamo pronti in tavola!

NOTE

- *CONFETTURA DI PEPERONCINI ROSSI*: la ricetta è dalla HOME PAGE nella sezione INDICE.

Settembre 2016