



Francia - Bigne' del pastore (beignets du berger) - [Visualizza sul sito](#)
di line

secondo piatto - formaggio - aceto balsamico - Francia

Per 4 persone :

- 1 insalata verde
- 1 cucchiaio da minestra di aceto balsamico
- 3 cucchiari da minestra di olio d'oliva
- 50 cl di olio di semi
- sale e pepe
- pasta per bignè :
- 400 g di farina
- 2 uova
- 40 cl di latte
- 1 formaggio fresco di pecora o di capra
- 1/2 bustina di lievito
- Sale

La ricetta

1/ Per la pasta, mettete in un recipiente la farina, il lievito, un pizzico di sale e le uova. Mescolate.

2/ Versate il latte nella preparazione precedente.

Mescolate con l'aiuto di un frullino fino ad ottenere una pasta.

Con le dita, sbriciolate il formaggio fresco di pecora o di capra. Incorporate il formaggio sbriciolato nella pasta.

Mescolate delicatamente con l'aiuto di un cucchiaio di legno. Lasciate riposare 1 ora.

Pulite l'insalata verde. Preparate il condimento mettendo in un recipiente il sale e il pepe. Versate l'aceto balsamico. Mescolate.

3/ Aggiungete l'olio d'oliva. Battete con una forchetta.

Fate scaldare l'olio di semi. Modellare dei bignè con l'aiuto di due cucchiari da minestra. Immergeteli nell'olio.

Asciugarli su carta assorbente.

Mangiare caldi.



eCucinando.it