



Maxi choux - [Visualizza sul sito](#)
di silvia

Antipasti - piatto jolly - formaggi

liberamente tratta da tre ricette del Grande dizionario enciclopedico La cucina Italiana

Ingr.;
per gli choux:
250 gr. acqua
125 gr. farina 00
60 gr. burro
2 uova + 2 tuorli
sale

Portare a bollore l'acqua con un pizzico di sale e il burro, quindi unirvi tutta la farina e tenere l'impasto sul fuoco mescolandolo finché sfigolerà e si staccherà dalla parete della casseruola.

Far raffreddare.

Con lo sbattitore, ma usando i ganci, incorporare le uova e i tuorli, uno alla volta, evitando di unire il successivo se quello precedente non è stato completamente assorbito.

Versare cucchiaiate di composto su una teglia ricoperta di carta forno formando 6 grossi ciuffi.

Infornare a 200° per 20 minuti e proseguire la cottura a 170° per altri 25 minuti.

Per il ripieno:

300 gr. di fontina (io ho messo formaggi vari: caciocavallo, fontina, sottilette, mozzarella e grana grattato)

1 tuorlo

250 gr. di latte

2 cucchiaini di farina

Listarelle di prosciutto cotto

Sale, pepe

In un tegame stemperare il latte con la farina poi unirvi i formaggi tagliati a dadini e a fuoco lento far fondere i formaggi, finché diventerà una salsa (fonduta), legarla con il tuorlo e insaporirla con pepe e, se serve, sale.

Privare gli choux della callotta e riempire con la salsa, rimettere il coperchio?