



Cestino di pasta - [Visualizza sul sito](#)
di Silvia

Bigné al parmigiano - sfizi salati - cestino edibile - porta antipasti - bigné - beignets

Da cucinatelesette



Bigné al parmigiano

Ingr.per 4 pers.:

150 gr. parmigiano grattugiato

150 gr. farina

250 gr. acqua

50 gr. burro

3 uova

Olio per friggere

1 pz.di paprika

Sale

Pepe

Procedimento:

Versate in una casseruola 250 gr. Di acqua, aggiungetevi il burro, salate e portate ad ebollizione.

Levate la casseruola dalla fiamma e aggiungete la farina in una sola volta mescolando energicamente con un cucchiaino di legno.

Rimettete la casseruola sul fuoco e continuate a girare con forza sino a quando l'impasto inizierà a sfrigolare e non si staccherà dalle pareti.

Levate dal fuoco, lasciate intiepidire poi aggiungetevi le uova, una alla volta. Non unite l'uovo successivo finché il primo non sarà ben amalgamato.

Unite il parmigiano e insaporite con un pizzico di paprika e uno di pepe.

Scaldare in una padella abbondante olio, con l'aiuto di due cucchiaini formate delle palline grosse come noci e fatele scivolare nell'olio caldo.

Estraetele con una schiumarola, quando saranno ben gonfie e ben dorate, e posatele su carta assorbente.

Trasferite i bigné così preparati su un piatto da portata, (*****) salateli leggermente e serviteli subito.

Cestino di pasta (mangiabile)

(*****) meglio ancora deposti in un contenitore fai da tè (impastare farina, sale e acqua fino ad ottenere un impasto morbido ma sodo, stendere la pasta ottenuta con il mattarello e ricavare delle foglie. Ritagliare con un coltellino delle foglie e rigarle.

Mettere le foglie su una forma che possa andare in forno ed infornare in forno caldo (ho usato il ventilato) a 180° per 30 minuti

da lunatica dolci creazioni







Considerazioni: questo cestino è facilissimo e di sicuro effetto!!! Si può fare per un sacco di altre presentazioni ed'è, pur se secco, mangiabilissimo!

[Vai alla discussione sul forum](#)