

Bignole All'acciuga

Fate bollire un quarto scarso di acqua con sale e 50 g di burro; togliete momentaneamente dal fuoco e aggiungete la farina, tutta in una volta, rimestando in continuazione. Riportate il recipiente sulla fiamma e mescolate fino a quando il composto si staccherà completamente dal fondo e dalle pareti della casseruola. A questo punto togliete dal fuoco e unite un uovo alla volta, amalgamando alla perfezione. Trasferite il composto in una tasca da pasticceria e distribuitelo, a mucchietti delle dimensioni di una noce, sulla piastra del forno imburrata. Infornate a 200 gradi per circa 20 minuti, finché le bignole avranno preso colore e si saranno gonfiate a dovere. Ponete la ricotta in una ciotola e lavoratela con la pasta d'acciughe; quando avrete ottenuto un composto cremoso e omogeneo, mettetelo in una siringa e, a piccole dosi successive, spruzzatelo dentro le bignole. Servite subito.

Ingredienti

Sale
70 G Burro
120 G Farina
2 Uova
200 G Ricotta
50 G Pasta D'acciughe

Note

Preparazione: 35 minuti.