

Bigné salati (*Antipasto*)



Preparazione

Tagliate le fette di mortadella in parti medio-piccole, versatele nel recipiente del frullatore e aggiungete la ricotta. Versate anche il latte, l'olio extra vergine d'oliva e il parmigiano grattugiato in quantità a piacere (più ne mettete più il bigné sarà salato). Frullate il tutto con un po' di pepe fino ad ottenere una crema. Tagliate via la parte superiore dei bigné e riempieteli con la crema di mortadella aiutandovi con un cucchiaino o con un sac a poche. Richiudeteli con la punta che avevate tagliato.

Consigli

Per la preparazione dei bigné, le tempistiche sono veramente importanti: la farcitura deve infatti essere effettuata poco prima di servirli.

Curiosità

Nonostante il nome francese, i bigné rappresentano una delle innumerevoli testimonianze della grandezza - anche dal punto di vista culinario - del Rinascimento italiano.

Informazioni

Preparazione 10 minuti

Dosi per 6 persone

Difficoltà Facile

la terra di Puglia



ACQUISTA SUL NOSTRO SHOP

Autentici prodotti di Puglia solo su
shop.laterradipuglia.it

Sconto del 10%

utilizzando questo codice entro 31/12

RICETTE-2016

[clicca qui per accedere](#)

Ingredienti

Bigné vuoti 20 unità

Mortadella 200 grammi

Ricotta 200 grammi

Latte (2 cucchiaini di latte)

Parmigiano (parmigiano reggiano a piacere)

Olio extra vergine di oliva (1 cucchiaino di olio evo)