



Bignè con crema al prosciutto

Portata: Antipasti

Tempo di preparazione: Da 30 a 60 Minuti

Difficoltà: Media

Ingredienti per 5 persone:

- 50 farina di riso finissima*
- 20 fecola di patate*
- 35 burro
- 2 uova
- 2 semi neri (semi di papavero, sesamo nero, semi di cipolla)
- 200 prosciutto crudo
- 4 maionese*
- 200 panna fresca

Preparazione:

Preparate l'impasto dei bignè: mettete 125 ml di acqua e il burro in una piccola casseruola e portate a ebollizione. Nel frattempo, mescolate la farina di riso con la fecola. Quando l'acqua bollerà, versatevi le polveri e, allontanando per un attimo dal fuoco, mescolate bene fino a ottenere un composto omogeneo. Rimettete la casseruola sul fuoco e fate asciugare per circa 2 minuti.

Trasferite il composto in una planetaria con il gancio a frusta montato, e iniziate a lavorare leggermente, in modo da far fuoriuscire un po' di vapore. Unite le uova, uno alla volta, aggiungendo il secondo solo dopo che il primo è stato assorbito. Lavorate ancora con il gancio a frusta, fino a ottenere un composto liscio e omogeneo.

Mettete il composto in un sac à poche con bocchetta liscia e, sopra una leccarda rivestita di carta da forno, realizzate 15 mucchietti di pasta della grandezza di una noce e 15 della grandezza di un piccolo nocciolo di pesca. Cospargete i più piccoli con i semi, mettete in forno già caldo a 200 °C e fate cuocere per 15 minuti. Fate raffreddare i bignè su una griglia.

Frullate 150 g di prosciutto con la maionese, unite la panna e frullate ancora fino a ottenere un composto denso. Mettete in un sac à poche con becco piccolo e riempite i bignè.

Tagliate a metà le fette di prosciutto intere avanzate e adagiatele sopra i bignè grandi. Coprite con i bignè piccoli ed, eventualmente, fermate con uno stecchino.

Ricetta di Rossanina Del Santo

***Quando trovate un asterisco accanto a uno degli ingredienti di una ricetta, dovete verificare la presenza sulla confezione della scritta senza glutine, oppure fare riferimento alla Spiga Barrata o al Prontuario dell'Associazione Italiana Celiachia (celiachia.it) o scaricare la App AIC Mobile per Android, iPhone e Windows).**

**** Per gli ingredienti indicati con due asterischi, il suggerimento ? di scegliere i prodotti erogabili ai celiaci da parte del SSN: il riferimento ? il Registro degli Alimenti dietetici senza glutine del Ministero della Salute (salute.gov.it).**