



Antiche Ricette Di Cucina

1976 -- 1978



PASTA CHOU - BIGNE'

INGREDIENTI:

Acqua Fredda Lt 0,500
Burro Fresco Gr 400
Farina di Grano Tenero "0" Gr 600
Uova di Gallina Medie 14 (intere)
Sale fino Q.B.

PROCEDIMENTO:

In un tegame, possibilmente di rame, altrimenti d'acciaio, mettere l'acqua, il burro, un pizzico di sale fino e portare sul fuoco medio, quando bolle versare la farina, precedentemente setacciata, mescolando, molto energicamente, con una spatola di legno, abbassare il fuoco e lasciare asciugare per 5 minuti mescolando continuamente. Togliere il tegame dal fuoco e versare il composto in un'altro recipiente molto capiente, attendere 5/6 minuti e incorporarvi le uova una alla volta sempre con spatola di legno. Terminate le uova, continuare a mescolare per 5/6 minuti fino a quando l'impasto non sarà ben liscio e della durezza giusta.

Per valutare la durezza fare così: prendere un piccola parte dell'impasto e depositarlo sopra a un piattino, se non si allarga l'impasto è perfetto.

A questo punto mettere l'impasto in un sacchetto per pasticciere, bocchetta liscia o rigata, e formare i bigné, sopra una placca unta o antiaderente, della forma che volete ricordandovi di farli tutti uguali, almeno in ogni cottura.

Cuocerli in forno caldo, funzione statico, T 220°, per pochi minuti, dipende dalla grandezza, comunque per un bigné del diametro di 3/4 centimetri e con il forno caldo servono circa 6/8 minuti di cottura.

Togliarli dal forno, farli raffreddare e farcirli con creme dolci o salate.



Ricetta scaricabile solo per uso personale.

Vietata la pubblicazione su supporti cartacei di qualsiasi genere, in siti internet e la vendita di servizi ad essa correlati.

Autore: Teglia Roberto +++ info: ludabologna@gmail.com