

ANTIPASTI E SNACK

## Bignè ai funghi

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: elevata    COSTO: medio    REPERIBILITÀ ALIMENTI: media



### INGREDIENTI

2 funghi porcini  
125 g di farina  
100 g di burro  
4 uova  
2 scalogni  
olio  
brodo  
sale  
pepe.

### PREPARAZIONE

- 1 Tagliate teste e gambi dei funghi a fettine, sbucciate e tritate gli scalogni, fateli appassire in una padella con 2 cucchiai di olio; unitevi i funghi e fateli saltare a fiamma viva, quando saranno asciutti, salateli, pepateli e fateli cuocere per 15-20' unendo eventualmente un po' di brodo.

Una volta tolti dal fuoco tritate il tutto grossolanamente.

Pasta per i bignè: versate in una casseruola  $\frac{1}{4}$  di acqua, unite un pizzico di sale e il burro a pezzetti, mettete sul fuoco e portate al limite del bollore poi levate la casseruola dal fuoco e buttate la farina nell'acqua in una volta sola mescolando energicamente per evitare la formazione di grumi.

Rimettete la casseruola sul fuoco basso e cuocete fino a quando la pasta si staccherà dalle pareti della pentola sfrigolando e formando una palla. Levatela dal fuoco, rovesciatela in una terrina (per evitare che le uova rigorosamente una alla volta (la pasta è pronta quando, raccolta con la spatola, scende molto lentamente a nastro).

Aggiungete alla pasta i funghi tritati e mescolate bene, fate scaldare abbondante olio in una padella, prelevate una cucchiata di impasto (avendo cura di immergere il cucchiaino in olio freddo) e versatela nell'olio ben caldo facendoli dorare e gonfiare. Servire ben caldi.