

ANTIPASTI E SNACK

Bigné salati con mousse di mortadella

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [12 pezzi](#) DIFFICOLTÀ: [molto bassa](#) PREPARAZIONE: [15 min](#) COSTO: [molto basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [molto facile](#)



Chi ha detto che i bigné sono solo dolci? In versione salata, questi piccoli scrigni di [pasta choux](#) diventano la base perfetta per un **antipasto elegante e sfizioso**. E quando il ripieno è una **mousse di mortadella** cremosa e saporita, il risultato è semplicemente irresistibile.

Questa ricetta è un **finger food furbissimo**, specialmente se si usano dei bigné già pronti. La preparazione della mousse è un gioco da ragazzi e l'effetto finale è da grande occasione. Se ami l'idea dei bigné salati, sappi che puoi prepararli in casa partendo dalla classica [pasta per bigné](#). Portali in

tavola per un aperitivo con gli amici, magari accompagnati a dei classici vol au vent ripieni: andranno a ruba!

INGREDIENTI PER I BIGNÈ SALATI CON MOUSSE DI MORTADELLA

BIGNÈ 12

FORMAGGIO SPALMABILE 140 gr

MORTADELLA 50 gr

GRANELLA DI PISTACCHI 1 cucchiaino da tavola

INGREDIENTI PER GUARNIRE I BIGNÈ SALATI

MORTADELLA tagliata a listarelle sottili - 10 gr

GRANELLA DI PISTACCHI

FINOCCHIETTO SELVATICO

COME SI PREPARANO I BIGNÈ SALATI CON MOUSSE DI MORTADELLA

- 1** **Prepara la mousse.** È semplicissimo: metti nel boccale di un mixer il formaggio spalmabile, i 50 g di mortadella a pezzi e il cucchiaino di granella di pistacchio. Frulla tutto per pochi istanti, fino a ottenere una crema liscia e omogenea.





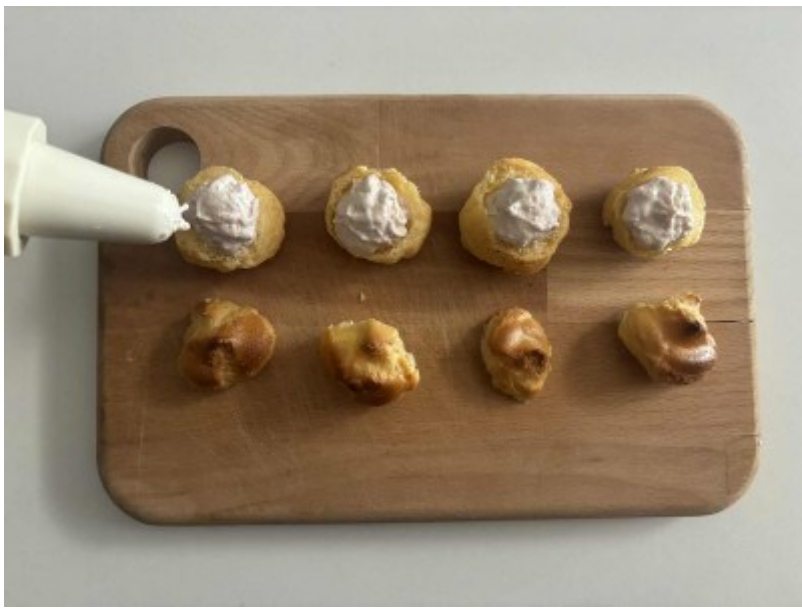
2 Trasferisci la mousse in una sac à poche con una bocchetta a stella (se non ce l'hai, andrà

benissimo anche un cucchiaino).



- 3** **Prepara i bignè.** Con un coltello seghettato, taglia delicatamente la calotta superiore di ogni bignè, creando una base da riempire e un piccolo "cappello" da tenere da parte.





- 4 Farcisci e decora.** Riempi la base di ogni bigné con la mousse di mortadella. Se vuoi creare delle versioni diverse, puoi aggiungere in alcuni un pezzetto della mortadella a listarelle e in altri un rametto di finocchietto.

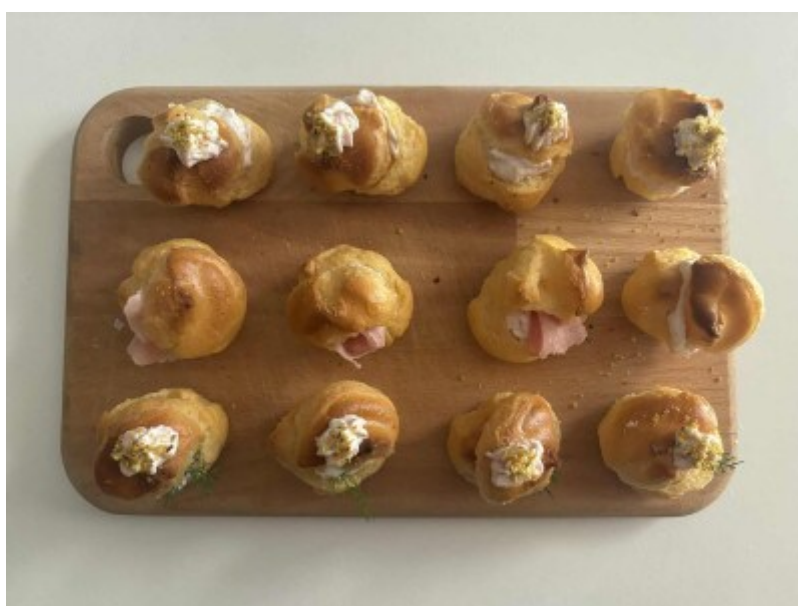




5 Chiudi ogni bigné con il suo "cappello". Per una decorazione più elegante, spremi un

piccolo ciuffo di mousse sopra ogni cappello e completa con una spolverata di granella di pistacchio.





TRUCCHI, CONSIGLI E RIDUZIONE DELLO SPRECO ALIMENTARE

Il segreto della mousse: Per una mousse di mortadella ancora più liscia e vellutata, frulla gli ingredienti a lungo in un mixer potente. Se risulta troppo densa, puoi aggiungere un cucchiaino di latte o di panna per renderla più spalmabile.

Farcitura facile: Usare una sac à poche (anche usa e getta) per farcire i bignè non è solo un vezzo da pasticceri, ma un modo pratico e veloce per riempirli in modo uniforme e pulito.

Zero sprechi: Se ti avanza della mousse di mortadella, è deliziosa spalmata su dei crostini di pane tostato, per farcire dei tramezzini o come condimento per un piatto di pasta, allungandola con un po' di acqua di cottura.

COME SI CONSERVANO I BIGNÈ SALATI

I bignè salati con mousse di mortadella si conservano in frigorifero per un paio di giorni, chiusi in un

contenitore ermetico.

Tieni presente che la pasta choux tende ad assorbire l'umidità del ripieno, quindi daranno il meglio di sé se consumati in giornata.

POTRESTI CUCINARE ANCHE...

Se ami gli antipasti sfiziosi e i finger food da buffet, ecco altre ricette facili e golose che non puoi perderti:

Muffin salati: Soffici e versatili, perfetti da farcire con salumi, formaggi e verdure.

Pizzette in friggitrice ad aria: Un classico che piace a tutti, in una versione super veloce e che non sporca.

Biscotti al parmigiano: Friabili e saporiti, uno tira l'altro, perfetti per accompagnare l'aperitivo.