

ANTIPASTI E SNACK

Profiteroles salati con salmone e ricotta

DOSI PER: 40 pezzi DIFFICOLTÀ: media PREPARAZIONE: 30 min COTTURA: 18 min COSTO: medio

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



Non solo dolci! I [profiteroles](#) sono quei simpatici **bignè ripieni** di golosa crema o gelato che tutti conosciamo ed amiamo. Ma i profiteroles sono anche degli originali antipasti salati che possiamo riempire di creme in base ai nostri gusti o alle ricorrenze per cui li cuciniamo.

Visto l'avvicinarsi delle feste di Natale, oggi i nostri **profiteroles salati** saranno ripieni di Salmone e ricotta così da stare benissimo sulla tavola della vigilia, magari accanto a questo bellissimo [rotolo di salmone](#).

Hai già dato un'occhiata al nostro nutrito ricettario

di antipasti adatti al Natale?

Eccolo qui: [ANTIPASTI SFIZIOSI PER NATALE](#)

Ma ora vediamo come preparare un goloso antipasto di Profiteroles salati ripieni di salmone e ricotta, noi abbiamo fatto anche i bignè di pasta choux, ma se non hai tempo puoi tranquillamente usare quelli già pronti.

INGREDIENTI PER LA PASTA CHOUX:

ACQUA 250 ml
BURRO 125 gr
FARINA 00 150 gr
UOVA 3
SALE
ZUCCHERO 1 pizzico

INGREDIENTI PER IL RIPIENO:

SALMONE AFFUMICATO 250 gr
RICOTTA 500 gr
LIMONE 1
ERBA CIPOLLINA 1 mazzo
PEPE NERO
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

PREPARAZIONE

1 Facciamo i bignè.

Versa l'acqua in un pentolino, aggiungi il burro a pezzetti, un pizzico di zucchero e una presa di sale e porta a ebollizione.



2 Togli il pentolino dal fuoco e aggiungi la farina a pioggia lavorando con una frusta fino a quando l'impasto non diventa bene amalgamato.

Trasferisci l'impasto in una ciotola e lascia riposare 10 minuti.



3 Aggiungi un uovo alla volta, lavora bene l'impasto prima di aggiungere il successivo.



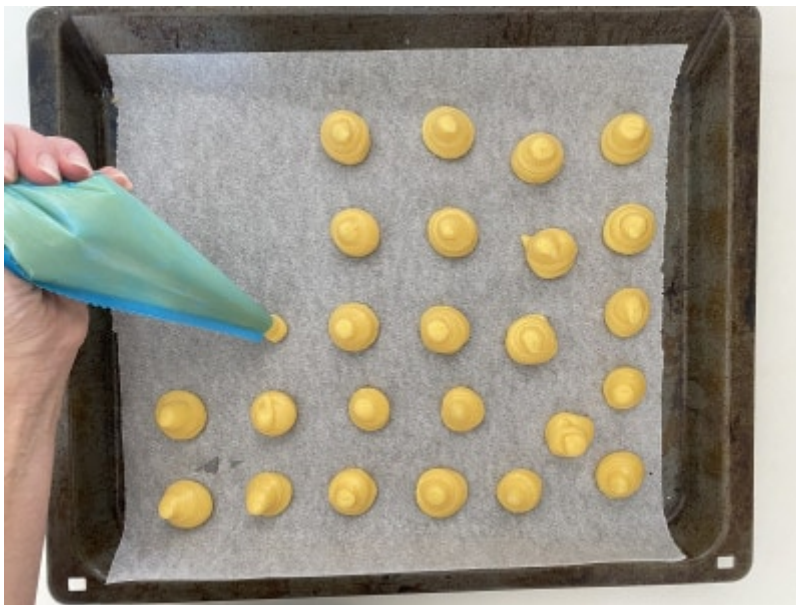
- 4 Quando tutte le uova sono ben amalgamate, trasferisci l'impasto in un sac-à-poche (con o senza punta, a tuo piacimento).



5 Rivesti una teglia con carta forno e forma tanti ciuffetti d'impasto ben distanziati fra loro.

Cuoci i bignè in forno statico preriscaldato a 180° per 15-18 minuti senza mai aprire il forno.

Estrai i bignè quando sono leggermente dorati e lasciali raffreddare.



6 Adesso è ora di preparare il ripieno.

Mettei il salmone in una ciotola e condisci con olio, pepe nero e quanto basta di scorza grattugiata di limone.



- 7 Metti la ricotta in un'altra ciotola e condiscila con erba cipollina tritata, pepe nero e un filo d'olio.



8 Lavora la ricotta con una forchetta e metti in un altro sac-à-poche.

Taglia i bignè a metà.



9 Metti un ciuffo di crema di ricotta sulla base dei bignè, poi sistema sopra una fettina di salmone.



10 Aggiungi un altro ciuffetto di crema di ricotta che servirà per fare aderire meglio la parte superiore rendendo il bigné "più solido".



- 11 Quando avrai finito, monta i bignè uno sull'altro come fossero una montagna e completa con ciuffi decorativi di ricotta.

