

ANTIPASTI E SNACK

Bignè con salmone

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) PREPARAZIONE: [30 min](#) COTTURA: [5 min](#) COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



INGREDIENTI

125 g di farina
250 g di acqua
80 g di burro
3 uova
100 g di salmone affumicato
sale
olio per friggere.

Bignè con salmone, uno sfizio davvero gustoso. Provate anche voi a rifarli grazie alle indicazioni di caleidoscopio.

PREPARAZIONE

- 1 Fate bollire l'acqua, aggiungete un po' di sale e buttate dentro il burro, lasciate bollire finché il burro è tutto sciolto, togliete dal fuoco e aggiungete la farina amalgamando bene il tutto.



- 2 Spalmate l'impasto intorno ad un contenitore di vetro, così si raffredda prima, quindi tagliate il salmone a dadini.



3 Solo dopo che l'impasto si è raffreddato aggiungete un uovo, mescolate e dopo che è stato assorbito bene aggiungete il secondo uovo e poi il terzo.

Mano a mano che incorporate le uova aggiungete anche il sale.



4 Prendete un po' d'impasto, mettete del salmone al centro e formate una pallina.

Nel frattempo fate scaldare l'olio per friggere.



- 5 Quando l'olio sarà caldo mettete dentro le palline e lasciate cuocere finchè saranno dorate.

