



Salsina salata per farcire gli choux - [Visualizza sul sito](#)
di Aurelia

Salsina salata per farcire gli choux

salse - maionese - tonno - aceto - prosciutto crudo

choux farciti ...
ricetta presa da cucina no problem tanti anni fa...

200 gr di maionese
160 gr di tonno sott'olio
1 cipolla bianca o dorata
1 bicchiere d'aceto
1 cucchiaino di zucchero
1 cucchiaino di sale grosso
100 gr di prosciutto crudo tagliato sottile

Portare a bollore 1 litro di acqua, con lo zucchero e l'aceto ed aggiungere 1 cucchiaino di sale grosso. Spellare la cipolla, e tritarla finemente.

Versare il trito nell'acqua a bollore, e lasciare cuocere per 2 minuti, poi scolare la cipolla e farla raffreddare bene.

Intanto in una ciotola, mettere la maionese, il tonno sbriciolato, e il trito di cipolla ormai raffreddato, e mescolare bene. Coprire con la pellicola e mettere in frigo per mezz'ora circa.

Tagliare gli choux orizzontalmente, disporre un pezzettino di prosciutto sulla base inferiore, poi due cucchiaini di composto, e chiudere il bigné.

Con questa dose vengono circa 24 bigné...

Potete servire, gli choux, su un piatto cosparso di striscioline di lattuga, e poi disporvi sopra gli choux. Coprire con un foglio di alluminio e rimettere in frigo per 10 minuti circa.