



Bigné- profiterole salato - [Visualizza sul sito](#)
di Cristina

bigné - choux - profiteroles - preparazione salata - Natale -

Avrebbe dovuto essere un profiterol, ma la frenesia dei mille preparativi per il Natale mi ha indotto a portare a tavola un'incompiuta.

Ingredienti:

per la farcia

500 grammi di ricotta
300 grammi di mortadella
senape
parmigiano
marsala

per gli choux

¼ di litro d'acqua
125 g. di burro
150 g. di farina 00
4 uova intere
un pizzico di sale
5 grammi (un cucchiaino) di zucchero per uso salato
20 grammi di zucchero per uso dolce

Fare gli choux [secondo la nostra lezione](#) e riempirli con una crema ottenuta lavorando al mixer la mortadella, la ricotta, senape, parmigiano e il marsala. Impilarli e spennellarli di albume. Cospargerli con granella di pistacchio. Passarli 5 minuti al forno per fare aderire il pistacchio. Si possono anche comporre su un vassoio a forma di albero di natale: partendo dalla base ad esempio con 10 pezzi, si sale diminuendo man mano il numero dei pezzi ad ogni fila, per finire con un solo bigné al vertice.



[Vai alla discussione sul forum](#)