



Francia - Bigne' del pastore (beignets du berger) - [Visualizza sul sito](#)
di line

secondo piatto - formaggio - aceto balsamico - Francia

Per 4 persone :

- 1 insalata verde
- 1 cucchiaio da minestra di aceto balsamico
- 3 cucchiari da minestra di olio d'oliva
- 50 cl di olio di semi
- sale e pepe
- pasta per bignè :
- 400 g di farina
- 2 uova
- 40 cl di latte
- 1 formaggio fresco di pecora o di capra
- 1/2 bustina di lievito
- Sale

La ricetta

1/ Per la pasta, mettete in un recipiente la farina, il lievito, un pizzico di sale e le uova. Mescolate.

2/ Versate il latte nella preparazione precedente.

Mescolate con l'aiuto di un frullino fino ad ottenere una pasta.

Con le dita, sbriciolate il formaggio fresco di pecora o di capra. Incorporate il formaggio sbriciolato nella pasta.

Mescolate delicatamente con l'aiuto di un cucchiaio di legno. Lasciate riposare 1 ora.

Pulite l'insalata verde. Preparate il condimento mettendo in un recipiente il sale e il pepe. Versate l'aceto balsamico. Mescolate.

3/ Aggiungete l'olio d'oliva. Battete con una forchetta.

Fate scaldare l'olio di semi. Modellare dei bignè con l'aiuto di due cucchiari da minestra. Immergeteli nell'olio.

Asciugarli su carta assorbente.

Mangiare caldi.

