



Bigné di Marisa

Ingredienti

5 uova "medie", di cui 1 intero, del peso di 62-65 g. Se sono uova "grandi" e pesano 68-70 g, si utilizzano 3 tuorli invece di 4 (la pasta dev'essere solida perché non si appiattisca durante la cottura)

125 g acqua

75 g farina 00 (io uso quella per dolci del Mulino Bianco)

20 g olio di girasole

Semplice, veloce e il risultato è assicurato! I bigné, si possono anche congelare ripieni di crema o vuoti e ritrovarli alla scongelazione, freschi come appena fatti.

In un pentolino antiaderente e con manico lungo, pesare acqua e olio, passare sul fornello e attendere finché bolle, togliere dal fornello, e versarci la farina in una sola volta, mescolare con un piccolo cucchiaino di legno, ben presto si formerà una pallina senza grumetti bianchi e liscia (grazie al legno del mestolino).

Rimettere sul fornello spento ancora caldo (uso la piastra elettrica, per il gas consiglio un rompifiamma sul fuoco al minimo), e fare asciugare la pasta per mezzo minuto girandola e impastandola, come si fa per impastare il pane ma, col cucchiaino di legno!

Trasferire sul tavolo il pentolino e, fare una fossetta al centro della pasta ancora calda e romperci dentro l'uovo intero. Sempre col cucchiaino di legno, tagliare e ridurre in bricioloni la pasta, passare sui bordi e riportare al centro ogni traccia di uovo con l'aiuto di una spatola di plastica, poi mescolare finché la pasta è liscia e omogenea.

Da questo momento, lasciare il mestolino di legno (non più indispensabile), e usare la spatola (è più facile), unire i 4 tuorli 1 per alla volta, unire il successivo solo dopo che il precedente è ben amalgamato.

Coprire il tegamino con un tovagliolo di carta (respira), e lasciare asciugare la pasta per 10' a temperatura ambiente.

Intanto, accendere il forno con entrambe le resistenze (statico), a 175/180°.

Con 2 cucchiaini formare tanti ciuffetti allineandoli ben distanziati sulla piastra ricoperta di carta forno.



Infornare in posizione centrale, temperatura 175-180°, timer 20-25' minuti, tempo in cui assumeranno un bel colore oro scuro. La foto mostra la teglia di un fornetto, attenti dunque alle proporzioni, gonfiano molto.

Estrarli dal forno e capovolgerli su un sacchetto di carta da pane del tipo assorbente, perché asciughino dal vapore.

Consigli:

Non perdere d'occhio l'acqua sul fornello per non rischiare di trovarla dimezzata e preparare le uova necessarie per non perderne il conto. Inoltre non scordate di pesarle perchè, da quello deriva il numero di tuorli (vedi "ingredienti") e anche la riuscita dei bignè.

Ricetta di **MARISA**