



Code d'aragosta

Ingredienti

500 gr di farina manitoba
220 gr di acqua
1 pizzico di sale
40 gr di olio e.v.o.
1 cucchiaio di zucchero a velo
strutto per ungere le sfoglie
Ingredienti per la pasta bigné:
300 gr di acqua
180 gr di farina
120 gr di burro
4 uova
1 pizzico di sale
un pò di zucchero

Ricetta elaborata, ma ne vale la pena di provarla se si segue alla lettera e non si lesina nell'uso dello strutto per ungere le sfoglie.

Mettere tutti gli ingredienti in un robot e impastare, si creerà un composto in briciole; con le mani impastatelo di nuovo e formate una palla, ungetela e mettete in frigorifero per almeno mezz'ora.

Preparate ora una pasta per bigné: mettere l'acqua in una pentola con il burro, il sale e un po' di zucchero e porre sul fuoco; quando l'acqua bollerà buttate in un colpo la farina e girate fino a che si crei un impasto sodo. Fate raffreddare poi aggiungere, una ad una, le uova facendole assorbire bene prima di aggiungere la successiva. Fate riposare bene.

Riprendere ora l'impasto messo in frigo e con l'aiuto della macchina che sfoglia la pasta, dal numero 1 al numero 6, dal più spesso al più sottile, formare le sfoglie e poggiarle su di un tappetino in silicone, ungerle abbondantemente con lo strutto, sovrapponendole; ora arrotolatele formando dei cilindri di almeno 3 cm di diametro. Ponete in frigo per almeno 5 ore (io li ho lasciati tutta la notte). Dopo il tempo di riposo, tagliare i cilindri preparati a fette di almeno 2 cm di spessore; con le mani allargate la pasta creando un cappellino nel quale dovrete mettere la pasta da bigné con l'aiuto di una siringa per dolci, chiudere e poggiare su una teglia da forno ricoperta da carta apposita.

Quando avrete terminato tutto l'impasto, cuocere per 20 minuti a 180° fino a che siano ben dorate. Fate raffreddare.

L'impasto bigné posto all'interno gonfierà creando una camera vuota che farà modo che si possano farcire (io li ho farcite con nutella, panna, marmellata o se volete potete farlo con crema); a piacere spolverate con zucchero a velo.

Preparatevi ad assaggiare un autentica delizia (mio marito parco di complimenti me li ha fatti, quindi..pensate voi!).

La ricetta e le foto passo passo potete guardarle su [Cook around](#), fonte della ricetta.