

# *Bignè salati ripieni*

*deliziosi bocconcini da servire fra gli antipasto*

Nell'elenco troverete come fare i bignè. Una volta pronti, con un coltellino, staccatene la parte sottostante (senza romperli!) e riempiteli a vostro piacere. Richiudeteli con il fondo che avevate accantonato e guarniteli. Vi assicuro che otterrete un manicaretto squisito con un effetto particolarmente invitante. Sotto troverete qualche alternativa su come riempire e guarnire i bignè.

## *Riempite con*

*Maionese e gamberetti*

*Maionese e polpa di granchio in scatola*

*Maionese e salmone in scatola*

*Maionese e Würstel*

*Insalata russa*

*Besciamella al formaggio*

## *Guarnite con*

*Salsa tartara a fontana e un gamberetto*

*Salsa tartara a fontana e un cappero*

*Salsa tonnata e caviale o uova di lompo*

*Maionese e würstel mignon*

*Maionese e gamberetto*

*Besciamella e punta di asparago*

- Meglio servirsi di bignè non troppo grossi (eventualmente li troverete già pronti in commercio)
- Usate poca maionese o besciamella per riempire e guarnire. Questo per evitare che siano stucchevoli
- Il pesce in scatola (salmone, polpa di granchio o altro) deve essere **rigorosamente all'acqua**.
- Fate voi la maionese e le varie salse

*Non riempite i bignè troppo tempo prima altrimenti assorbirebbero l'olio contenuto nel ripieno. Le guarnizioni vanno fatte quasi al momento di servire affinché si possano presentare fresche e fragranti*