

Bigné salati ripieni

deliziosi bocconcini da servire fra gli antipasto

Nell'elenco troverete come fare i bigné. 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 bigné.

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 capperio

Salsa tonnata e caviale o uova di lompo

Maionese e würstel mignon

Maionese e gamberetto

Besciamella e punta di asparago

- Meglio servirsi di bigné 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 bigné 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