



# BIGNÈ SALATI CON RIPIENO DI ZUCCA E RICOTTA

MIONETTO FOOD EXPERIENCE

## INGREDIENTI PER 30 BIGNÈ:

120 ml di acqua, 75 g di farina 00, 60 g di burro, 2 uova, 700 g di zucca, 500 g di ricotta, sale, pepe nero, olio e 7 rametti di timo lavato.

## PREPARAZIONE:

Cuocere la zucca in forno con olio, sale, pepe e 4 rametti di timo. Portare a bollore acqua, burro e sale. Fuori dal fuoco unire la farina setacciata (tutta in una volta) e mescolare con una frusta, quindi rimettere la pentola sul fuoco e lasciar cuocere mescolando con un cucchiaino di legno per permettere al composto di asciugarsi. Trasferire in una ciotola e lasciar raffreddare. Incorporare le uova (una alla volta) e continuare a lavorare fino a quando il composto sarà omogeneo e coloso. Trasferirlo in una sac à poche con bocchetta liscia da 15 mm e formare i bignè disponendo tante piccole noci di impasto su una teglia rivestita di carta forno. Infornare in forno già caldo a 180° per circa 25-30 minuti (fino a leggera colorazione) e lasciarli asciugare ulteriormente nel forno spento per altri 10 minuti. Quando la zucca è cotta, frullarla insieme a ricotta, olio, sale e pepe fino ad ottenere una crema che va lasciata raffreddare in frigo. Con la sac a pochè farcire i bignè. Decorare con il timo fresco e servire.

