



IMPASTI

## Pasta per Bigné salati



1 IMPASTO DA 6 PORZIONI



DIFFICOLTÀ



COSTO

TEMPO DI PREPARAZIONE  
25 MINTEMPO DI COTTURA  
35 MINCALORIE  
370K

NOTE

### INGREDIENTI

---

160 g di Farina 0

---

100 g di Burro

---

4 Uova

---

150 g di Parmigiano grattugiato

---

200 ml di Acqua

---

Sale

---

Pepe bianco

---

### Preparazione

- Versate l'acqua in una pentola, aggiungete sale, pepe e infine burro.
- Appena inizia a bollire, unite la farina e mescolate con decisione fino a quando la pasta non si staccherà dalle pareti della casseruola.
- Fate raffreddare e aggiungete al composto un uovo alla volta mescolando vigorosamente.
- Aggiungete il parmigiano e mescolate accuratamente.
- Prendete un cucchiaino di impasto alla volta e create delle palline grandi come una noce.

- Adagiatele sulla placca leggermente imburrata e infarinata.
- Cuocete in forno preriscaldato a 180° per 20 minuti o meglio fino a quando i bigné non si saranno gonfiati e avranno raddoppiato il loro volume.
- Ritirateli e lasciateli raffreddare.

Camilla Innocenti