

Bigné al basilico con pomodoro e mozzarella

UNA CAPRESE PARTICOLARE..

Antipastino molto sfizioso e adatto da servire come aperitivo.. magari con un buon bicchiere di "franciacorta"... Piatto dai tipici sapori e colori mediterrane. E' veramente molto semplice da preparare, ma allo stesso tempo vi darà grandi soddisfazioni!!

Ingredienti:

Per bigné(pasta choux):

75 g - Farina "00";

125 g - Acqua;

40 g - Burro (margarina in alternativa);

2 - Uova;

3 g - sale;

Basilico fresco.

Per ripieno:

Mozzarelline di bufala;

Pomodorini (ciliegina o datterini come preferite).

Preparazione

Per bigné (pasta choux):

Mettere in un tegame l'acqua, il burro ed il sale e cuocere a fuoco lento. Una volta sciolto completamente il burro nell'acqua aggiungere la farina setacciata e lasciar cuocere, sempre a fuoco moderato, per un paio di minuti mescolando continuamente.

Dovrete ottenere un composto liscio che si stacchi completamente dalle pareti del tegame. A questo punto trasferire il composto in una "boule" e lasciare raffreddare leggermente. Incorporare le uova una alla volta (unire un uovo, mescolare e solo una volta che il composto sarà nuovamente omogeneo unire l'altro uovo e ripetere). Unire infine al composto il basilico sminuzzato finemente (pestatene una parte se desiderate). Su una teglia ricoperta con carta da forno, formare con l'aiuto del "sac a poche" dei bigné ben distanziati tra loro (per garantire una cottura omogenea). Infornare per i primi 5 minuti a 200° e poi continuare la cottura a 180° per altri 15 min circa (fino al completo essiccamento del bigné).

Per il ripieno:

Aspettare che i bigné si raffreddino, tagliarli a metà e farcire con una fetta di mozzarella di bufala ed una fetta di pomodorino. Condire il pomodoro e la mozzarella a piacere con sale, pepe e un filo di olio Extra Vergine d'Oliva.

Questo piatto può essere preparato in anticipo e conservato in frigorifero. Consiglio comunque di servirlo a temperatura ambiente; quindi toglietelo dal frigo una mezzoretta prima di servirlo.

Buon appetito!!