



**MySocialRecipe**

Questa ricetta è mia!



**Ricetta N. RE001039**

**Registrata in data 13 Feb 2017 alle ore 14:25**

**da GIUSEPPE MAGLIANO**

## **Bignè salato di grano con panna acida e mela verde**

Il grano Chirico che farcisce, invece della classica pastiera napoletana, un bignè salato con panna acida e mela verde.

Tempo di preparazione: 40 minuti

### **Ingredienti per 6 persone**

Per il bignè salato

acqua 250 ml

burro 100 g

farina 0.5 kg

uova n.6

sale 3 g

Per la panna acida

panna fresca 500 ml

limone n.2

erba cipollina q.b.

grano Chirico 150 g

mela verde n.2

### **Preparazione**

Preparare la pasta bignè mettendo acqua, sale e burro sul fuoco, aggiungere la farina e cuocere fino a che non si stacca l'impasto dal fondo della pentola.

Lasciar intiepidire e poi aggiungere un uovo alla volta fino a che le uova non finiscono.

Preparare con la sac a poche i bignè e infornare a 180 °C per 20 minuti circa.

Per la panna acida unire ad essa scorzette di limone, mezzo del suo succo, erba cipollina e grano e frullare il tutto.

Aggiungere cubetti di mela verde caramellata e farcire il bignè.