

Bignè ripieni con salmone e mascarpone

Portata: Aperitivi

Tempo:

Numero persone: 6

Difficoltà: Facile

Ingredienti per 6 persone

- 18 bignè fragranti
- 150 gr salmone affumicato norvegese Despar
- 150 gr mascarpone
- 100 gr robiola
- 30 gr parmigiano reggiano grattugiato fresco Despar
- q.b. pepe nero
- q.b. erba cipollina o aneto o foglie di finocchietto selvatico

Preparazione

1 - I bignè si possono fare con un po' di tempo e di pazienza, ma se vi manca o l'uno o l'altro, potete commissionarli al vostro pasticciere di fiducia, chiedendogli magari, di farli un po' più grandi del solito.

2 - Preparate la farcia, mettendo nel mixer il salmone ed i tre formaggi, quindi tritate il tutto grossolanamente; ora aggiungete abbondante pepe nero macinato al momento e l'erbetta scelta tritata finemente.

3 - Tagliate i bignè a metà, ma non del tutto e farcite generosamente con il composto preparato; aggiungete ancora qualche filetto di salmone e richiudeteli.

4 - Metteteli su un piatto da portata che coprirete con la pellicola e terrete in frigo fino al momento di servire.

5 - Vedrete che figurone !!

6 - Buona appetito da... DeSPAR !!!!