

# Bigné salati al pesce

Un antipasto molto veloce da preparare ma molto d'effetto; se avete tempo potete preparare voi stessi i bigné, altrimenti acquistate un sacchetto di bigné freschi da riempire.

Per i ripieni io ho scelto tre farce diverse: al salmone affumicato, al tonno, ai gamberetti. Potete però variare gli ingredienti di base e scegliere il contenuto che più vi piace.



Ingredienti per 5-6 persone (circa 30 bigné):

- un sacchetto di bigné da riempire
- 150 gr di tonno sott'olio già sgocciolato (3 scatolette da 80gr)
- 150 gr di salmone affumicato in scatola, già sgocciolato
- 150 gr di gamberetti sgusciati, a temperatura ambiente
- 500 gr di ricotta di mucca
- 250 gr panna fresca da montare
- 1/2 cucchiaino di sale
- per riempire: sac à poche con punta tonda fine, più punta a stella aperta per decorare

Sgocciolare il tonno e il salmone dall'olio, scongelare i gamberetti e lessarli per un minuto in acqua bollente, sciaquare e asciugare con un panno.

Tritare con un piccolo frullatore separatamente i tre ingredienti, amalgamando a ciascun composto 1/3 della ricotta. Frullare bene fino ad ottenere una crema fine, poi disporre in tre ciotole. Montare la panna, con 1/2 cucchiaino di sale, ben soda, poi aggiungere 2 cucchiaini di panna montata ad ogni

crema, incorporando lentamente con un cucchiaino per non smontare.



Tenere da parte circa 3-4 cucchiaini di panna montata, che servirà per la decorazione del piatto.

Montare nel sac-à-poche la punta tonda, versare all'interno una delle farce, poi fare un piccolo buco laterale in un bigné, poi tenendolo saldamente in mano riempirlo fino a che la farcia non tende ad uscire.



Disporlo sul piatto di portata e continuare fino ad esaurire la farcia. Lavare la sacca (o utilizzare sacche usa e getta), ripetere con le altre 2 farce fino a terminare tutti i bigné. Disporre (magari mischiando i ripieni) a cupola in maniera ordinata.

Montare la punta a stella aperta nel sac-à-poche pulito, e versare la panna montata all'interno. Formare dei riccioli sulla sommità di ciascun bigné e un giro di riccioli sul bordo del piatto. Porre in frigorifero fino al momento di servire.