
Bignè di gamberi

Autore: Max Fattorini

Fonte: Web

Il ripieno di avocado e lime dona a questo finger food un effetto sicuro per un aperitivo meno tradizionale. Dal blog [La piccola casa](#)

Un abbinamento che mi gusta molto è proprio gambero e avocado, preparo spesso l'insalata di gamberi con l'avocado, qualche volta anche in maniera coreografica come per queste barchette che ho postato un bel po' di tempo fa. Questa volta ho optato per qualcosa di diverso, dei bignè con avocado e lime. L'idea mi è venuta vedendo da qualche parte dei bignè con aragosta, così ho pensato di preparare questo abbinamento. Il risultato è stato molto gustoso e buono, una idea semplice e gustosa per degli aperitivi un po' diversi, un finger food semplice da realizzare e di sicuro effetto. Vorrei solo un consiglio per preparare i bignè, io ho usato la sacca poche per farli ma vengono non proprio con la forma classica sferoidale, se qualcuno o qualcuna li prepara, mi sa indicare come posso fare per farli simili a quelli classici? Ecco quindi la ricetta per preparare questi ottimi bignè ai gamberi ripieni di avocado e lime

Ingredienti: 1 avocado 200 gr di code gamberetti sgusciati 1 lime 150 gr di farina 2 uova 75 gr di burro 250 ml di acqua sale Tritare le code di gambero finemente con una mezzaluna (con il frullatore si riscalderebbero e diventerebbero una poltiglia informe). In una casseruola abbastanza capiente far sciogliere il burro con l'acqua e portare a ebollizione, quindi abbassare la fiamma, aggiungere la farina e il trito di gamberi e rimescolare sino a che il tutto non risulti omogeneo. Spegnerne il fuoco e far raffreddare per qualche minuto, quindi aggiungere le uova mescolando in continuazione sino a che l'impasto non risulti ben omogeneo. Preriscaldare il forno a 200 gradi. Versare l'impasto in una sacca poche; coprire due leccarde con la carta oleata da forno e versarci tanti mucchietti di impasto distanziati tra di loro. Quando il forno avrà raggiunto la temperatura, informare le leccarde e far cuocere per una 20 di minuti sino a che i bignè saranno ben dorati e gonfi. Sforare e lasciare raffreddare. Nel frattempo frullare la polpa dell'avocado con il succo del lime. Tagliare la parte superiore dei bignè, eliminare un po' della parte interna e riempire con la farcia di avocado e lime. Ricoprire quindi i bignè con il cappelletto tagliato in precedenza. Dal blog [La piccola casa](#)