

ANTIPASTI

Bignè salati alla crema di Taleggio, Pera ed Erba cipollina

Difficoltà 

Tempo richiesto  25 min

Ingredienti (per 20 bignè)

Bignè
20

Taleggio Cademartori
100 gr

Farina
1 cucchiaio

Pere
2

Zucchero semolato
2 cucchiari

Erba cipollina
20 fili

Burro
1 noce

Latte
4 cucchiari

Sale
Q.b.

Pepe
Q.b.

Descrizione

In un pentolino fate sciogliere una noce di burro con il taleggio Cademartori a tocchetti, unite la farina e mescolate con una frusta, unite 4 cucchiari di latte e mescolate a fuoco basso per qualche minuto, aggiustate di sale e pepe. Tagliate la pera a tocchetti piccoli e fateli caramellare in una padella con lo zucchero semolato. Tagliate la calotta dei bignè e aiutandovi con una sac à poche, riempiteli con la crema di taleggio Cademartori. Aggiungete qualche tocchetto di pera e l'erba cipollina tritata.