

Bigné di granchio e formaggio

Categoria: Feste e ricorrenze - San Valentino



Informazioni Generali

Preparazione: 90 min	Cottura: 15 min	Dosi per: 4 persone
Costo:	Difficoltà: Media	

I bigné di granchio e formaggio rappresentano un antipasto molto originale e sicuramente sfizioso e gustoso, adatto per una festa, una serata raffinata o, ancora meglio, una intima cenetta romantica.

La delicatezza della crema al granchio, unita al sapore deciso della crema al formaggio, creano un mix di sapori davvero unico e inimitabile che vi introdurrà piacevolmente al resto della cena. I bigné di granchio e formaggio si preparano velocemente e saranno mangiati altrettanto rapidamente!



Per 20 Bigné

>> Acqua 70 ml	>> Sale 1 pizzico
>> Burro 30 gr	>> Uova medie 1 intero 1 tuorlo
>> Farina 00 45 gr	

Per la farcia di granchio

>> Aglio 1 spicchio	>> Olio 1 cucchiaino
>> Burro 20 gr	>> Paprika dolce 1 cucchiaino
>> Granchio polpa già cotta 120 gr	>> Sale q.b.

Per la besciamella

>> Burro 25 gr	>> Noce moscata 1 pizzico
>> Farina 30 gr	>> Sale q.b.
>> Latte fresco intero 250 ml	

Per la farcia al formaggio

>> Groviera grattugiata 60 gr	>> Pepe bianco q.b.
----------------------------------	------------------------

Preparazione



Per prima cosa preriscaldate il forno a 200° e imbrattate due placche da forno. Preparate i bigné con le dosi indicate in questa ricetta e il procedimento che invece trovate qui. Dopo aver disposto i vostri

mucchiotti di pasta choux sulle placche (1), cuocete i bigné in forno caldo (2) e teneteli da parte a raffreddare (3).



Nel frattempo preparate la besciamella con le dosi indicate in questa ricetta e il procedimento che potete trovare [qui](#). Tagliate a fette spesse circa 1/2 cm il formaggio (4) e grattugiatelo (5).

In un pentolino fate scaldare il burro con l'olio e saltate la polpa di granchio per un paio di minuti, regolate di sale e paprika e trasferite la polpa di granchio in una ciotola, aggiungete metà della besciamella e mescolate bene (6).



Versate anche il groviera grattugiato in una ciotola con la besciamella avanzata (7) e mescolate per bene (8), regolate eventualmente di sale.

Tagliate i 20 bigné a metà con un coltellino dalla lama sottile (9) e affilata



e vuotateli leggermente all'interno (10); riempiateli con le due farce (11).

Lasciate da parte una piccola quantità di ognuna delle due farce che vi servirà per guarnire la sommità dei bigné assieme al timo e all'erba cipollina (12).

Se non li consumate immediatamente, metteteli in frigorifero in un contenitore con il coperchio e tirateli fuori 15 minuti prima di servirli.

Consiglio

Un consiglio pratico: poiché la preparazione dei bigné è abbastanza lunga, preparateli il giorno prima insieme alle farce, in modo da dover solo assemblare il tutto il giorno della cena.

Volendo, potete decidere di guarnire il piatto da portata con delle foglioline di basilico che, con il suo buonissimo profumo esalterà ancora di più il gusto del vostro antipasto, oppure con delle foglie di insalata colorata.

Curiosità

Questo buonissimo antipasto può essere utilizzato anche in vista di San Valentino per una cenetta a lume di candela. La polpa di granchio infatti, in quanto afrodisiaca, sarà un'ottima sveglia per tutti i vostri sensi.

