

Uwe Buschhaus  
Gederbachweg 58a

58453 Witten

Tel. 49(0)2302 62318  
Fax. 49(0)2302 962184

[www.speisepilze.eu](http://www.speisepilze.eu)  
[info@speisepilze.eu](mailto:info@speisepilze.eu)

PILZ GROSSHANDEL

UWE BUSCHHAUS

GOOD MUSHROOMS ...

... GOOD LIFE

## RICETTE: Bignè ai funghi

### INGREDIENTI / QUANTITÀ

2 funghi porcini, 125 g di farina, 100 g di burro, 4 uova, 2 scalogni, olio, brodo, sale, pepe.

### PREPARAZIONE/PROCEDURA:

Tagliate teste e gambi dei funghi a fettine, sbucciate e tritate gli scalogni, fateli appassire in una padella con 2 cucchiai di olio; unitevi i funghi e fateli saltare a fiamma viva, quando saranno asciutti, salateli, pepateli e fateli cuocere per 15-20' unendo eventualmente un po' di brodo. Una volta tolti dal fuoco tritate il tutto grossolanamente. (pasta per i bignè) versate in una casseruola  $\frac{1}{4}$  di acqua, unite un pizzico di sale e il burro a pezzetti, mettete sul fuoco e portate al limite del bollore poi levate la casseruola dal fuoco e buttate la farina nell'acqua in una volta sola mescolando energicamente per evitare la formazione di grumi. Rimettete la casseruola sul fuoco basso e cuocete fino a quando la pasta si staccherà dalle pareti della pentola sfrigolando e formando una palla. Levatela dal fuoco, rovesciatela in una terrina (per evitare che le uova rigorosamente una alla volta (la pasta è pronta quando, raccolta con la spatola, scende molto lentamente a nastro). Aggiungete alla pasta i funghi tritati e mescolate bene, fate scaldare abbondante olio in una padella, prelevate una cucchiata di impasto (avendo cura di immergere il cucchiaio in olio freddo) e versatela nell'olio ben caldo facendoli dorare e gonfiare. Servire ben caldi.

Fondamentalmente le ricette di cucina non sono sottoposte al diritto d'autore, non corrispondendo ai criteri di protezione del diritto d'autore. 1. non si tratta di un'opera degna di protezione 2. non si tratta di una creazione personale (a un certo livello creativo) 3. non si tratta di un'opera di forma artistico-letteraria, da verificare nei singoli casi. In via eccezionale la forma giuridica garantisce il diritto di disposizione del testo, richiede una certa attività intellettuale individuale. (Fonte: OLG Hamburg, U.v. 17.7.80) Le ricette di cucina di questo sito provengono da fonti diverse (p.es. da libri, riviste, internet, prospetti, appunti, ecc.) e, quando necessario, le fotografie sono state scattate da noi. Altri testi, immagini e illustrazioni provengono da Internet e, di singole presentazioni, ricette, immagini, contenuti e testi abbiamo violato il Suo copyright. La preghiamo di contattarci immediatamente e i relativi contenuti dal sito. This free Mushrooms Recipe Service is provided by - MUSHROOM WHOLESALE - UWE BUSCHHAUS - IMPORTED BY GOOD MUSHROOMS - GOOD LIFE - feel free to download this recipe for free.