



BIANCO E NERO

- **Grado di difficoltà:** medio;
- **Preparazione:** 180 minuti;
- **Cottura:** 30 minuti;
- **Ingredienti per 8 persone:** (Bignè) 150 g. di farina bianca, 125 g. di burro o margarina vegetale, 4 uova intere, ¼ di litro d'acqua, un pizzico di sale; (Farcitura) 500 ml. di panna montata, 125 g. di zucchero, 100 g. di cioccolato fondente (una barretta), 2 cucchiari di pasta di gianduia, 1 g. di vanillina in polvere.

Preparazione: (Bignè) in una casseruola non troppo grande portate ad ebollizione l'acqua con il burro e il sale. Toglietela dal fuoco e versatevi sempre mescolando, la farina in una volta sola. Rimettete il composto sul fuoco e lasciatelo cuocere ancora per 5 minuti, finché l'impasto si staccherà dalle pareti. Versatelo in una terrina, lasciatelo raffreddare, poi unitevi le uova intere una alla volta sempre sbattendo energicamente. Continuate finché la pasta formerà delle bollicine; mettetela in un "sac a poche" o in una siringa con la bocchetta liscia di metallo e premendo fate uscire sulla teglia da forno unta di burro delle palline grosse come una noce, tenendole distanti 4 cm l'una dall'altra. Fatele cuocere in forno moderato a 180°, per 20 minuti. A cottura ultimata l'interno del bignè deve essere completamente vuoto e asciutto. Toglieteli dal forno e lasciateli raffreddare su di una gratella. (Farcitura) montate la panna con lo zucchero, aggiungendo la vanillina. Utilizzate 2/3 della panna per riempire i bignè e 1/3 per la farcitura finale. Praticate un piccolo foro nei bignè, tanto da potervi introdurre il beccuccio di metallo del "sac a poche" o della siringa, per riempirli con la panna montata.

Utilizzate la panna messa da parte precedentemente e aggiungete nella stessa terrina la pasta di gianduia, mescolando a mano (o con lo sbattitore a bassa velocità) finché i due ingredienti non saranno amalgamati perfettamente. Prendete i bignè riempiti con la panna, arrotolateli nella panna montata gianduia e disponeteli in un piatto da portata formando un cono. Servitevi di un coltello da cucina a lama liscia per ottenere dalla barretta di cioccolato fondevole delle scaglie, con cui ricoprirete il dolce. Mettetelo in frigo per una o al massimo dodici ore prima di servirlo cosicché si amalgameranno per bene tutti i componenti e...buona scorpacciata!

Il Vino: Gocce Di Sole - Moscato - Igt cl. 50 "M. Paone".