

# Bigné salati al taleggio e mele



LEGGI DOPO



•  **DIFFICOLTA**  
*media*

•  **PREPARAZIONE**  
*1h*

•  **PORZIONI**  
*circa 10 bigné*

I bigné salati al taleggio e mele sono degli stuzzichini gustosi e originali farciti con una crema al taleggio e decorati con cubetti croccanti di mela caramellata.

Perfetti per un **buffet** o un **aperitivo insolito**, i **bigné salati al taleggio** hanno un **sapore delicato** ma **inconfondibile**, reso fresco e leggero dalla **mela** e dall'erba cipollina.



## INGREDIENTI

- ● **bigné**  
*10*
- ● **taleggio**  
*50 g*
- ● **farina 00**  
*1/2 cucchiaino*
- ● **mela verde**  
*una*
- ● **zucchero semolato**  
*un cucchiaino*
- ● **latte**  
*2 cucchiaini*
- ● **piccola noce di burro**  
*una*
- ● **erba cipollina fresca**  
*q.b.*
- ● **sale e pepe**  
*q.b.*



## PROCEDIMENTO

Potete preparare i bigné **come descritto qui nella mia ricetta** della pasta choux oppure utilizzare quelli già pronti.

Se invece seguite la mia ricetta, una volta cotti e freddi, preparate la crema al formaggio. Tagliate il taleggio a cubetti e mettetelo in un pentolino insieme al burro. Fate sciogliere delicatamente a fuoco bassissimo, quindi aggiungete il latte mescolando con una frusta a mano.

Sempre mescolando unite la farina setacciata, fate addensare per qualche istante e regolate di sale e pepe. Mettete la crema in una sac à poche. Tagliate la mela a cubetti piccolissimi, quindi fateli caramellare in padella con lo zucchero.

Tagliate la calotta superiore dei bigné, farciteli con la crema al taleggio e decorate con cubetti di mele, erba cipollina e pepe macinato fresco.