Parmareggio

LE RICETTE PARMAREGGIO

BIGNE' CON MASCARPONE GRANTERRE E PISTACCHIO

INGREDIENTI PARMAREGGIO

Mascarpone

INGREDIENTI

- 125 gr di Mascarpone GranTerre
- 150 g di crema di pistacchio
- 20 bignè
- 500 g di cioccolato bianco
- 20 pistacchi sgusciati
- 2 cucchiai di zucchero
- 1 bicchiere d’acqua

DESCRIZIONE

INGREDIENTI PER 7 PERSONE
TEMPO: 35 MINUTI
DIFFICOLTA’: media

In una padella versare i pistacchi, lo zucchero e l’acqua. Cuocere a fiamma vivace fino a che non si siano caramellati i pistacchi. Togliere dal fuoco e stendere su carta forno cercando di staccare i singoli pistacchi.
In una ciotola mescolare il mascarpone con la crema di pistacchio fino a rendere il composto uniforme e sodo. Versare composto in una sac à poche con bocchetta rigata, tagliare a metà i bignè e farcire.
Sciogliere il cioccolato bianco, intingere la punta del bignè e posizionare sopra un pistacchio caramellato.
Fare riposare in frigo 1 ora prima di servire.