



## ***Bignè alla verza e basilico***



### **Ingredienti**

|        |                            |
|--------|----------------------------|
| 150 ml | Latte                      |
| 35 g   | Farina                     |
| 25 g   | Burro                      |
| n° 20  | Bignè salati               |
| n° 1/2 | Verza                      |
| q.b.   | Olio extravergine di oliva |
| q.b.   | Sale                       |
| q.b.   | Aglione (se piace)         |
| q.b.   | Basilico                   |

### **Preparazione**

1. Lessare la verza in acqua salata, scolarla e ridurla in purè.
2. Sciogliere il burro, unire la farina, il latte e lasciar cuocere lentamente mescolando continuamente fino ad ottenere una besciamella densa (metterne da parte 2 cucchiaini); aggiungere un pizzico di sale e il purè di verza.
3. Tritare il basilico insieme ad uno spicchio di aglio (se piace), unire i 2 cucchiaini di besciamella lasciati da parte e, con una tasca da pasticciere, riempire con questo composto metà dei bignè e con il composto di verza l'altra metà.