

PASTICCINI – **BIGNÈ RIPIENI CON Victoria**



Non fermatevi in pasticceria la prossima volta che volete dei dolcetti. Questi bignè con l'impagabile gusto pieno dei Limoni di Sicilia di Victoria sono economici e facilissimi da fare in un attimo.

INGREDIENTI

1 confezione	Bignè pronti
g 400	Ricotta di pecora
g 180	Zucchero a velo
q.b.	Succo di Limone
g 100	<u>Victoria, Limone dolceamaro all'inglese</u>
Fac.	Pistacchi tritati

ISTRUZIONI

Mescolare la ricotta con una forchetta, rendendola una crema.

Frullare Victoria, Limone dolceamaro all'inglese non troppo finemente e amalgamarla delicatamente alla ricotta.

Tagliare orizzontalmente i bignè e farcirli con il composto disponendoli a piramide su un piatto da portata.

Preparare la glassa, montando lo zucchero a velo con un cucchiaino circa di succo di limone. Quando sarà spumosa versarla sui bignè. Eventualmente spolverizzare di pistacchi tritati.

 20 min