

ANTIPASTI

Tarte di patate al salmone

DOSI

6 persone

PREPARAZIONE

25 min

COTTURA

45 min

CALORIE

490 kcal

Ingredienti per 6 persone

Farina	250 g
Burro	120 g
Vino bianco	5 cl
Patate vecchie	400 g
Salmone fresco a fette sottilissime	300 g
Panna	5 cl
Yogurth greco	150 g
Uova	2
Dragoncello	2 rametti
Aneto	2 rametti
Cerfoglio	alcuni rametti
Olio d'oliva extra-vergine	
Sale	
Pepe bianco	

Preparazione

- 1 Riunite nel mixer la farina con il burro, un uovo, il vino e il sale. Frullate finché si forma una pasta omogenea; avvolgetela nella pellicola per alimenti e fate riposare in frigo per 30 minuti.
- 2 Sbucciate le patate, lavatele, tagliatele a fette spesse 2-3 millimetri, mettetele a freddo in pentola e cuocete per 2 minuti da quando l'acqua bolle.
- 3 Scolate e fate asciugare su un telo. Stendete la pasta in una sfoglia rettangolare spessa 3-4 millimetri, rivestite uno stampo rettangolare con il fondo removibile di 30 per 12 cm e ritagliate la pasta che risulta in eccesso.
- 4 Mescolate in una terrina lo yogurth con la panna, le erbe aromatiche tritate e l'uovo. Salate e versate un cucchiaino di composto sul fondo dello stampo.

- 5 Fate uno strato di salmone, uno di patate, salate e continuate così. Cuocete la tarte in forno preriscaldato a 200 gradi per circa 35 minuti e servitela calda o tiepida.