

ANTIPASTI

Tartellette al salmone

DOSI

4 persone

COTTURA

20 min

■ Ingredienti per 4 persone

PER L'IMPASTO

Zucchero	1 cucchiaino
Lievito pizzaiolo	1 bustina
Farina bianca	250 g
Uovo	1
Latte	3 cucchiai
Burro freddo di frigorifero	100 g

PER LA FARCITURA

Insalata russa	500 g
Salmone affumicato affettato	100 g
Prezzemolo	1 mazzetto

■ Preparazione

- 1 Setacciare la farina sul piano del tavolo. Al centro del mucchio praticare una buca e mettervi sale, zucchero ed il lievito setacciato, mescolare bene e aggiungere uovo e latte.
- 2 Lavorare gli ingredienti, incorporando parte della farina, fino a formare un impasto denso, quindi aggiungere il burro a pezzettini.
- 3 Incorporare la farina rimanente ed impastare rapidamente il tutto con le mani, fino ad ottenere un impasto liscio.
- 4 Stendere l'impasto con un matterello in una sfoglia spessa 3 mm e con uno stampino o un bicchiere infarinati ritagliarvi dei dischetti del diametro di 9 cm.
- 5 Mettere i dischetti in vaschette in alluminio del diametro di 9 cm, premendo il bordo dei dischetti contro le pareti. Forare il fondo della pasta con una forchetta, in modo che non si formino bolle d'aria.
- 6 Cuocere nella parte media del forno preriscaldato a 200-210 gradi per 15 minuti circa. Distribuire l'insalata russa nelle tartellette raffreddate e completare con il salmone ed il

prezzemolo.