

ANTIPASTI

Tartellette di salmone e caviale

DOSI

12 persone

PREPARAZIONE

1 h

■ Ingredienti per 12 persone

PER LA PASTA DELLE TARTELLETTE

Farina	300 g
Burro	150 g
Zucchero	
Trito aromatico (timo, maggiorana, prezzemolo)	
Sale	

PER LA COTTURA IN BIANCO

Legumi secchi

PER LA FARCIA

Filetto di salmone fresco	1000 g
Patate	600 g
Zucchero	
Cipolla	
Maionese	
Salmone affumicato	
Caviale italiano	
Erba cipollina	
Aneto	
Panna liquida	
Latte	
Vino bianco secco	
Sale grosso	
Sale fino	
Pepe	

■ Preparazione

- 1 Cospargete il filetto di salmone con 2 cucchiaini di sale grosso, uno di zucchero e ciuffetti di aneto; copritelo e lasciatelo marinare per 5 ore in frigorifero, poi pulitelo della marinata e conservatelo coperto in frigo (si può fare anche il giorno prima).
- 2 Per le tartellette, impastate rapidamente la farina con il burro morbido a pezzetti, g 80 di acqua, un pizzico di sale, un cucchiaino di zucchero e poco trito aromatico; lasciate riposare la pasta per 30 minuti in frigo, poi stendetela a mm 3 di spessore e rivestite con essa 36 stampini per tartellette; riempiteli di legumi secchi e infornateli a 190 gradi per 18 minuti circa.
- 3 Intanto affettate le patate e mezza cipolla, raccoglietele in una casseruola, copritele appena con acqua e latte, salatele, pepatele e cuocetele, scoperte, finché tutto il liquido sarà stato assorbito; schiacciatele, allora, senza toglierle dal tegame e mescolatele (come un purè) con 3 cucchiaini di panna, altrettanto vino, un cucchiaino di maionese, un trito di erba cipollina e un cucchiaino di salmone affumicato, tritato.
- 4 Liberare le tartellette dai legumi, riempitele con il purè di patate, guarnitele con fettine di salmone marinato e completatele con un cucchiaino di caviale italiano.