

TORTINO AL SALMONE

Ingredienti per 4 persone:

- 500 g di pasta sfoglia surgelata,
- 200 g di gamberetti surgelati,
- 200 g di salmone affumicato,
- 1 confezione panna da cucina liquida,
- 100 g di piselli surgelati,
- burro,
- prezzemolo tritato,
- 1 uovo,
- sale,
- pepe.

La prima cosa da fare è scongelare la pasta sfoglia, quindi, tiratela fuori dal congelatore almeno 15 minuti prima dell'uso. Nel frattempo, in una padella antiaderente, lasciate sciogliere il burro e fate rosolare i piselli per circa 10 minuti coprendoli con un coperchio.

Dopodiché, aggiungete i gamberetti e aumentando la fiamma continuate la cottura per circa 5/6 minuti.

Servendovi di un mixer, frullate il salmone affumicato, la panna, l'albume, il sale e il pepe fino ad ottenere un composto cremoso, che, verserete in una ciotola capiente nella quale unirete i piselli, i gamberetti e per finire il prezzemolo tritato. Mescolate con cura il tutto e cominciate a stendere la pasta sfoglia servendovi di un matterello e di un piano spolverizzato di farina.

Dividete la pasta sfoglia in due dischi di diversa grandezza, naturalmente, il più grande lo utilizzerete per foderare la teglia (imburrata).

Versate la crema ottenuta sul fondo, livellandola con una spatola e ricoprite con il disco di pasta sfoglia più piccolo sigillando i bordi, pressando leggermente con le dita.

Spennellate la superficie con il tuorlo d'uovo e lasciate cuocere in forno ben caldo per circa 40 minuti a 200° controllando di tanto in tanto la cottura.

Tortino Di Alici Con Verdure

Ingredienti per 6 persone:

- 30 acciughe fresche,
- 6 zucchine (200 g),
- 150 g di erbe mondiate,
- 80 g di rucola,
- 6 asparagi,
- 1 mazzetto di radicchio verde,
- aglio,
- 4 fette di pancarrè,
- olio d'oliva extra-vergine,
- sale,

- pepe.

Spinare le acciughe dopo averle aperte a libro.

Sminuzzate le erbe e la rucola, raccogliete il tutto in una casseruola con uno spicchio d'aglio, un mestolo d'acqua, un filo d'olio e fate stufare il tutto per 5 minuti, poi spegnete e lasciate raffreddare.

Mondate gli asparagi Separando le punte (da lessare a vapore) dal resto dei gambi che, ridotti a rondelle, vanno saltati in padella con un filo d'olio, le zucchine a fettine, aglio, sale e pepe.

Lasciate raffreddare il sauté poi unitevi le erbe e la rucola, strizzate dal fondo di cottura (da conservare) e il pancarrè macinato.

Su una placca coperta da carta da forno, appoggiate un anello tagliapasta di cm 8 di diametro; rivestitene l'interno con 5 acciughe, facendole debordare, pressatevi la sesta parte delle verdure e copritele con le acciughe debordanti, piegandole all'interno.

Sollevare l'anello, preparare un secondo tortino e così via: tutti e sei i tortini vanno preparati sulla medesima placca che va poi infornata a 200° per 15 minuti circa.

Intanto mondate, sminuzzate il radicchio, fatelo stufare per 5 minuti nel liquido delle erbe con l'aggiunta di un mestolino d'acqua poi frullate a salsina; correggete quest'ultima di sale, pepe e lasciatela ulteriormente restringere fino a consistenza cremosa.

Trasferite i tortini nel Piatto da portata, guarniteli con le punte d'asparago, quindi salsateli abbondantemente e serviteli Subito.