

# TARTELLETTE DI SALMONE E CAVIALE

Ingredienti per 12 persone:

Per la pasta delle tartellette:

- 300 g di farina,
- 150 g di burro,
- zucchero,
- trito aromatico (timo, maggiorana, prezzemolo),
- sale.

Per la cottura in bianco:

- legumi secchi.

Per la farcia:

- 1000 g di filetto di salmone fresco,
- 600 g di patate,
- zucchero,
- cipolla,
- maionese,
- salmone affumicato,
- caviale italiano,
- erba cipollina,
- aneto,
- panna liquida,
- latte,
- vino bianco secco,
- sale grosso,
- sale fino,
- pepe.

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 dalla marinata e conservatelo coperto in frigo (si può fare anche il giorno prima).

Per le tartellette, impastate rapidamente la farina con il burro morbido a pezzetti, g di 80 di acqua, un pizzico di sale, un cucchiaio 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° per 18 minuti circa. 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 cucchiari di panna, altrettanto vino, un cucchiario di maionese, un trito di erba cipollina e un cucchiario di salmone affumicato, tritato.

Liberate le tartellette dai legumi, riempiatele con il purè di patate, guarnitele con fettine di salmone marinato e completatele con un cucchiaino di caviale italiano.