

TARTELLETTE AL SALMONE

Ingredienti per l'impasto:

- 1 cucchiaino raso di zucchero,
- 1 bustina di lievito pizzaiolo,
- 250 g di farina bianca,
- 1 uovo,
- 2-3 cucchiai di latte,
- 100 g di burro freddo di frigorifero.

Per la farcitura:

- 500 g di insalata russa,
- 100 g di salmone affumicato affettato,
- 1 mazzetto di prezzemolo.

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.

Lavorare gli ingredienti, incorporando parte della farina, fino a formare un impasto denso, quindi aggiungere il burro a pezzettini.

Incorporare la farina rimanente ed impastare rapidamente il tutto con le mani, fino ad ottenere un impasto liscio.

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. 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.

Cuocere nella parte media del forno preriscaldato a 200-210° per 15 minuti circa.

Distribuire l'insalata russa nelle tartellette raffreddate e completare con il salmone ed il prezzemolo.