

# STELLA GASTRONOMICA

Ingredienti per 8 persone:

500 g di farina,  
30 g di burro + il necessario per ungere lo stampo,  
25 g di lievito di birra,  
1/4 di litro di latte,  
1 pizzico di sale.

Per la farcia:

100 g di prosciutto cotto affumicato,  
150 g di mascarpone,  
150 g di ricotta,  
100 g di gorgonzola dolce,  
1 vasetto di peperoni sottaceto,  
1 vasetto di funghi misti sottolio,  
16 fettine di salmone affumicato,  
1 vasetto di uova di salmone,  
2 cetrioli,  
2 zucchine,  
erba cipollina tagliuzzata,  
1 ciuffo di prezzemolo tritato,  
2 cucchiaini di gherigli di noce tritati,  
2 cucchiaini di pistacchi tritati,  
2 cucchiaini di panna,  
qualche foglia di insalata riccia,  
1 filo di olio di oliva,  
sale,  
pepe.

Preparate il pane: setacciate la farina con un pizzico di sale e fate la fontana.

Mettete al centro il lievito sciolto in poco latte tiepido e il burro ammorbidito a pezzetti e impastate unendo il resto del latte; lavorate la pasta per dieci minuti, poi fate una palla, praticate una incisione a croce, mettetela in una terrina, copritela con un telo e lasciatela lievitare per tre ore, fino a quando raddoppierà il suo volume.

Trascorso il tempo di riposo indicato, dividete la pasta in due parti uguali.

Imburrate due stampi a forma di stella e riempiteli con la pasta; copritela nuovamente e lasciatela lievitare fino a quando fuoriesce dagli stampi.

Cuocetela in forno già caldo a 200° per quaranta minuti circa, poi sfornatela e lasciatela raffreddare.

Nel frattempo, preparate la farcia: tagliate a listarelle il prosciutto, sgocciolate i peperoni e i funghetti e riducete a fettine l'insalata.

Spuntate le zucchine, lavatele e tagliatele a rondelle; fatele rosolare in una padella con un filo di olio, sale e pepe e a fine cottura, spolverizzatele con il prezzemolo.

Lavate i cetrioli, asciugateli e tagliateli a rondelle sottili.

In una ciotola lavorate il mascarpone con l'erba cipollina, sale e pepe.

In un'altra ciotola lavorate il gorgonzola con la panna e le noci tritate.

In una terza ciotola, mescolate la ricotta con i pistacchi.

Togliete il pane dagli stampi, tagliate via le calotte e tagliate orizzontalmente ciascuna stella in tre fette.

Spalmate due fette di pane con la crema al mascarpone, due fette con la ricotta ai pistacchi e altre due fette con il composto di gorgonzola e noci.

Farcite ogni fetta con uno degli ingredienti differenti: le fettine e le uova di salmone insieme alle rondelle di cetriolo, il prosciutto, i peperoni, le zucchine, l'insalata, i funghi misti.

Sovrapponete tutte le fette alternando i colori.

Chiudete la stella gastronomica con una delle due calotte, premetela e avvolgetela in un foglio di alluminio e servitela a fette.