



Salmone in barchetta

Ingredienti

500g farina
150g burro
½ bicchiere d'acqua
Sale
100g Salmone affumicato a fettine
Barattolo Insalata capricciosa (filetti di verdure sott'aceto)
Barattolino di uova di caviale (lompo)
Prezzemolo riccio
150 Maionese
100 yogurt
1 spicchio di aglio
Una manciata di prezzemolo

Salsa:

Frullare il prezzemolo e l'aglio finemente unire la maionese e lo yogurt e il sale .

Barchette:

Impastare la farina con il burro a pezzetti un pizzico di sale e aggiungere l' acqua fredda un po' alla volta lavorare con le dita fino ad avere un impasto morbido e consistente senza lavorarla troppo.

Imburrare e infarinare gli appositi stampini per le barchette.

Stendere una sfoglia sottile e appoggiarla sugli stampini premendo per farla aderire alle pareti.

Togliere la sfoglia eccedente e forare la pasta.

Metterle in forno a 190 gradi per 15 minuti. Lasciare raffreddare e toglierle dagli stampini.

Farcitura:

Adagiare una fettina di Salmone affumicato su ogni barchetta,

Mettere un cucchiaino di salsa, una piccola quantità di insalata capricciosa premendola un poco , mettere sopra un cucchiaino di uova di caviale.

Decorare con un ciuffetto di prezzemolo riccio.

Mettere in frigorifero, servire freddi.