



Tartine con Salmone affumicato, ricotta e uova



Ingredienti per 8 persone

200 g	Salmone affumicato
150 g	Ricotta
n° 8	Uova di quaglia
n° 1	Rotolo pasta Brisée
n° 1	Cucchiaino di scorza di limone
q.b.	Sale
q.b.	Pepe bianco
q.b.	Prezzemolo

Preparazione

1. Portare a temperatura ambiente la pasta brisée e con un coppapasta, di almeno 2 cm superiore al diametro dello stampino per le tartine, ricavare dei dischi.
2. Trasferire i dischi negli stampini, premendo bene per farli aderire alle pareti; bucherellare coi rebbi di una forchetta il fondo delle tartine.
3. Cuocere in forno preriscaldato a 180 °C per 15 minuti, fino a che non saranno croccanti, poi trasferire le tartine su una griglia per farle raffreddare.
4. Nel frattempo lessare le uova di quaglia calcolando 4 minuti da quando l'acqua bolle. Una volta cotte raffreddarle sotto acqua corrente e sbucciarle.
5. Lavorare a crema la ricotta con la scorza di limone. Un pizzico di sale e un po' di pepe.
Con l'ausilio di due cucchiaini trasferire il composto all'interno delle tartine formando un piccolo rigonfiamento al centro.
6. Tutto intorno alla crema di ricotta disporre un filetto di salmone affumicato, quindi completare con mezzo uovo di quaglia e una foglia di prezzemolo.