

Tartelette salate

Per un aperitivo diverso dal solito, queste tartelette sono l'ideale. Sono molto belle da vedere e semplici da realizzare, e si possono farcire a proprio gusto.

L'impasto è una base di pasta brisée, arricchita però con uovo e formaggi, e leggermente alleggerito con una puntina di lievito che le rende meno croccanti e più soffici.

Io le ho farcite parte con salmone affumicato, cipolla e capperi, parte con prosciutto crudo e fette di oliva.

Se la stagione lo permette, l'abbinamento ideale con il prosciutto sarebbero i fichi, lavati e tagliati in quarti (2/3 spicchi per porzione).



Ingredienti (per circa 8 pezzi):

- 60 gr formaggio Emmenthal
- 40 gr formaggio Parmigiano Reggiano
- 70 gr burro
- 1 uovo
- 200 gr farina 00
- 4 gr lievito in polvere per torte salate
- 1/2 cucchiaino di sale
- pepe q.b.
- teglia per muffin e tagliapasta diametro 10cm

per farcire:

- farcitura 1: salmone affumicato a fette – cipolla bianca a fettine sottili, capperi
- farcitura 2: prosciutto crudo di Parma – olive oppure fichi in quarti.

Grattugiare i formaggi oppure tritarli nel mixer (con il bimby, 30 secondi velocità 8)



Unire l'uovo, il burro a pezzetti e frullare per 10-15 secondi.

Aggiungere la farina, il sale, poco pepe e il lievito, e impastare. aggiungendo qualche goccio di acqua se necessario, deve risultare un impasto compatto e liscio.



Versare la pasta su un foglio di pellicola o carta forno, compattare bene con le mani, formare una palla e schiacciarla in forma di disco, e porre in frigorifero per circa 30 minuti a riposare.



Nel frattempo, preriscaldare il forno (statico) a 180°. Stendere la pasta con un mattarello su un tagliere o un foglio di carta forno, ad uno spessore di circa 1/2 cm scarso. Con un tagliapasta del diametro di 10 cm ricavare dei dischi

fino ad esaurimento di tutta la pasta (ricompattare i ritagli e stendere nuovamente col mattarello).



Imburrare le teglie per muffin, appoggiare un disco di pasta su ogni formina e con le dita inserire delicatamente all'interno, facendo aderire bene ai bordi.



Bucherellare con la forchetta sia il fondo che i bordi delle tartellette, e se possibile ricoprire con ceci o fagioli secchi per evitare che, in cottura, si gonfino troppo.

Cuocere in forno per 20/25 minuti finchè non risultano ben cotte e leggermente colorate. Rimuovere dalle teglie delicatamente, eliminando i legumi. Fare raffreddare completamente su carta assorbente.



Una volta fredde, decorare con le farciture e servire.

