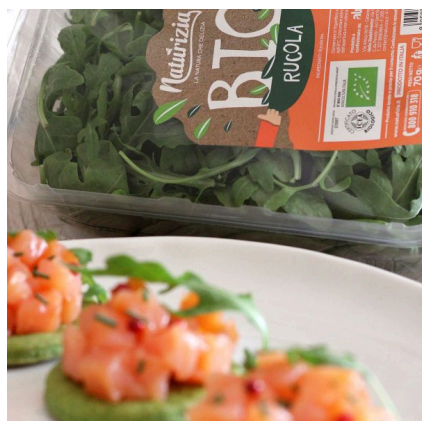


Aperitivo

Cialde croccanti alla rucola e tartare di salmone

Ricetta a cura di: [Fornelli Creativi](#)



Pronti per questa nuova ricetta?

Preparazione

60 min.

Persone

4

Difficoltà

Bassa



Ingredienti

- 50 g di rucola bio
- 1 uovo
- 170 g di farina 00
- 50 g di burro
- 5 g di sale
- 250 g di filetto di salmone affumicato
- 1 limone
- Erba cipollina q.b.
- Pepe rosa q.b.



Preparazione

In un boccale versate un uovo e la rucola, frullate il tutto con un mixer ad immersione fino ad ottenere una salsa liquida.

In una ciotola (o planetaria) versate la farina setacciata, il burro freddo tagliato a piccoli cubetti, il sale ed aggiungete la salsa di rucola ottenuta precedentemente.
Impastate fino ad ottenere un panetto omogeneo.
Avvolgete il panetto nella pellicola e riponete in frigorifero per 30 minuti.

Stendete il panetto con un mattarello e ricavate dei cerchi dal diametro di 7 cm.
Foderate una leccarda con carta forno, disponete i vari cerchi ottenuti, cuocete in forno preriscaldato a 200°C per 10/15 minuti. Lasciate raffreddare le cialde.

In una ciotola in vetro unite il filetto di salmone tagliato a cubetti e il succo di un limone. Lasciate riposare 10 minuti.

In un piatto adagiate le cialde alla rucola, aggiungete la tartare di salmone aiutandovi con un coppapasta, completate con pepe rosa, erba cipollina e qualche foglia di rucola.
