Aperitivo

Corona salata d’estate

Ricetta a cura di: Cuore di Sedano

Pronti per questa nuova ricetta?

Prepazione	Persone	Difficoltà
40 min.	**6**	**Bassa**

Ingredienti

- Per la base:
- 125 g di farina
- 50 g di burro
- 1 uovo
- 1-2 cucchiai di acqua fredda
- scorza, di limone grattugiata
- ¼ di cucchiaino di sale
- ¼ di cucchiaino di lievito per torte salate
- latte q.b.
- semi di sesamo bianchi e neri q.b.
- Per la crema al formaggio:
- 120 g di formaggio spalmabile

- 120 ml di panna
- sale q.b.
- Per guarnire:
- 10 fette di salame Milano
- 4-5 mozzarelle ciliegine
- pomodori ciliegino Naturizia q.b.
- rucola della Piana del Sele IGP Naturizia
- olive nere q.b.
- mais q.b.
- semi di sesamo bianchi e neri q.b.

Preparazione

In una ciotola (o planetaria) mettere tutti gli ingredienti per la base e amalgamare bene. Appena l'impasto si compatta staccandosi dalle pareti, formare un panetto senza lavorare troppo. Quindi, fare riposare in frigorifero per 3 ore avvolto nella pellicola trasparente.

Trascorso il tempo, **stendere la pasta dello spessore di 1/2 centimetro con un matterello**, ritagliare 1 disco (diametro 20 cm) aiutandosi con un anello d'acciaio; all'interno del disco praticare un foro al centro più piccolo. Disporre su una teglia microforata, bucherellare con i rebbi di una forchetta. Spennellare la superficie con pochissimo latte e cospargere con i semi di sesamo. **Cuocere nel forno caldo a 170/180°C per 20/25 minuti**. Sfornare e lasciare raffreddare su una gratella.

Preparare la crema al formaggio: in una ciotola montare la panna. Unire il formaggio spalmabile, salare. Trasferire in una sac à poche con bocchetta tonda e liscia.

Per guarnire: adagiare su un piatto da portata la base e partendo dal bordo esterno coprirlo con ciuffi di crema al formaggio. Guarnire con le rose di salame (ottenute piegando 2 fette di salame), le mozzarelline, i pomodorini, le nere a rondelle, il mais, la rucola, i semi di sesamo. **Lasciare in frigorifero a compattare e servire fredda.**