BARCHETTE AL SALMONE 1

Ingredienti per 4-6 persone:

Per la pasta:

- 125 g di farina,
- sale,
- 70 g di burro,

un tuorlo.

Per il ripieno:

- 150 g di salmone affumicato,
- 50 g di burro,
- un bicchiere scarso di panna,
- uno spruzzo di salsa Worcester,
- il succo di mezzo limone,
- sale,
- pepe.

E inoltre:

- farina per stendere la pasta,
- burro per ungere gli stampini.

Disponete la farina a fontana sulla spianatoia, spolverizzatela di sale, poi mettetevi nel mezzo il burro morbido a pezzetti e il tuorlo.
Cominciate a intridere gli ingredienti con la punta delle dita, poi versate nell'impasto mezzo bicchiere di acqua fredda e continuate a lavorare fino a che avrete ottenuto una pasta omogenea.
Con questa formate un panetto, avvolgetelo in carta oleata e mettetelo in frigorifero, lasciandovelo per 1 ora.
Quindi riprendete la pasta e stendetela con il matterello, sulla spianatoia un po' infarinata, in una sfoglia di circa 3 mm.
Sollevate la sfoglia con il matterello e appoggiatela sopra gli stampini a barchetta, che avrete in precedenza unto di burro.
Quindi tagliate la pasta nella forma delle barchette, passandovi sopra il matterello; poi premetela delicatamente nell'interno degli stampini e copritela con un pezzetto di carta di alluminio, sulla quale metterete una manciatina di fagioli secchi.
Infornate a 180 gradi per 15 minuti.
Intanto passate il salmone al passaverdure montato con il disco più fine, raccogliendolo in una terrina.
Lavorate a crema il burro e incorporatelo al salmone insieme con la panna montata.
Insaporite la crema con uno spruzzo di Worcester, il succo di limone, una presa di sale e un pizzico di pepe; mettetela poi in una tasca da pasticciere con la bocchetta a stella e spremetela a cannolo dentro le barchette.
Giustamente famose le "Barchette al salmone".