

Blinis con salmone



Preparazione: circa 30 minuti

Lievitazione: circa 1 ora

Ricetta per 8 blinis

Ricetta di
Betty Bossi.

Betty Bossi

1 patata (di una varietà che tiene bene la cottura) lessata il giorno precedente e passata finemente (circa 40 g)

80 g di farina

20 g di pistacchi sgusciati non salati, tritati finemente

½ cucchiaino di sale

1 presa di zucchero

¼ di cubetto di lievito (circa 10 g), sbriciolato

½ dl di latte

1 cucchiaio di crème fraîche

1 tuorlo d'uovo fresco

1 cucchiaio di burro, morbido

1 cipolla rossa, tagliata a spicchi

2 cucchiai di succo di limone

1 albume d'uovo fresco
1 presa di sale
Burro per arrostire per la cottura

120 g di salmone affumicato, metà tagliato grossolanamente e il resto messo da parte

1 cucchiaio di capperi sgocciolati, tritati grossolanamente

1 cucchiaio di olive verdi snocciolate, tritate grossolanamente

1 cucchiaio di prezzemolo, tagliato grossolanamente

4 cucchiaini di crème fraîche

1. Mischiare in una ciotola la patata lessa e tutti gli ingredienti fino al lievito compreso. Unire il latte e tutti gli ingredienti fino al burro compreso, mescolare bene con un cucchiaio e far lievitare l'impasto coperto per circa 1 ora.
2. Mescolare le cipolle con il succo di limone e lasciar riposare per circa 30 minuti.
3. Montare a neve ferma l'albume con il sale e incorporare delicatamente il composto all'impasto. Far scaldare un po' di burro per arrostire in una padella antiaderente, quindi abbassare la fiamma. Mettere circa 1½ cucchiaio di impasto nella padella per formare 4 blinis di circa 7 cm di diametro, cuocere da entrambi i lati per circa 1½ minuto per lato e mettere da parte al caldo. Procedere fino a quando non sarà terminato il composto.
4. Mischiare il salmone tagliato con i capperi, le olive e il prezzemolo, quindi distribuire sui blinis insieme alla crème fraîche. Scolare le cipolle e distribuirle sui blinis insieme al salmone restante.

Possono essere preparati anche prima: preparare i blinis e le cipolle circa 12 ore prima e riporre in frigo separatamente. Riportare i blinis a temperatura ambiente prima di servirli.

Se vuoi ispirarti ad altre ricette dalla nostra iniziativa #SharedKitchen, visita il nostro sito: lovetoshare.ch