



Per chi ama la raffinatezza

Crostatine con mela e trota affumicata

PER 24 CROSTATINE

Ingredienti

1 rotolo di pasta brisée pronta
farcia: 300 g di robiola
 100 g di Trota salmonata Poker di Affumicati Top Quality Riunione
 1 mela verde, 30 g di burro, 1 cucchiaino di miele
 30 g di aceto di mele
 sale, pepe, prezzemolo per decorare

Preparazione

- Aprite il rotolo di pasta e con il tagliapasta di 5x5 cm incidete 24 quadratini e adagiateli negli stampini a impronte di Ø cm 5. Bucate il fondo con i rebbi di una forchetta e infornate a 175° per 10 minuti.
- **Farcia:** lavate e sbucciate la mela, poi tagliate la polpa a cubettini. Tritate finemente la buccia e unite-la alla robiola mescolando e regolando di sale e pepe. In una padella fondete il burro, unite i cubetti di mela e cuoceteli a fuoco vivace aggiungendo il miele, l'aceto, sale e pepe. Lasciate intiepidire.
- Distribuite le mele nei gusci di brisée e ricopritele con la mousse di formaggio. Tagliate a striscioline la Trota salmonata affumicata Riunione, poi adagiatene una su ogni crostatina. Guarnite con una fogliolina di prezzemolo e servite.



1. Farcite le crostatine con la mousse.

2. Completate la preparazione con la Torta salmonata Poker di Affumicati Top Quality Riunione.



Per tutti i gusti

Il Poker di affumicati Top Quality vi stupirà permettendovi di apprezzare in una sola occasione la raffinatezza della trota salmonata, il sapore avvolgente del salmone all'aneto, il gusto deciso del tonno e le carni delicate dell'halibut. Riunione regala così a tutti i palati un poker di gusti da assaporare per creare antipasti sfiziosi e piatti originali.

Per informazioni: www.lariunione.it

Rotolini di tonno e halibut

PER 6/8 PORZIONI

Ingredienti

100 g di Tonno Poker di Affumicati Top Quality Riunione
 100 g di Halibut Poker di Affumicati Top Quality Riunione
 16 fettine sottili di patate, 15 g di grana, aneto, succo di limone
 2 cucchiaini di pangrattato
 sale, olio extravergine di oliva

Preparazione

- Lasciate a bagno per una notte in acqua fredda le fettine di patate, sgocciolatele e asciugatele. Scaldate l'olio in padella, frigate le patate senza farle scurire troppo e sgocciolatele su carta da cucina.
- Mescolate il pangrattato con pochissimo olio e il formaggio grattugiato. Disponete le patate in una placca allineandole. Cospargetele con il pangrattato e fatele grigliare in forno. Sfornate e salate leggermente.
- Arrotolate 8 fettine di Tonno affumicato e 8 di Halibut affumicato Riunione. Emulsionate due cucchiaini di olio con 2 cucchiaini di succo di limone e pennellate gli affumicati.
- Disponete su ogni cucchiaino 2 rondelle di patate, poi alternate un rotolino di tonno ad uno di halibut. Guarnite con l'aneto e servite.



Madeleine salate con salmone affumicato all'aneto

PER 18 MADELEINE

Ingredienti

100 g di Salmone all'aneto Poker di Affumicati Top Quality Riunione
per le madeleine:
 200 g di farina, 1 uovo
 140 g di burro semimorbido
 20 g di pistacchi tritati fini
 ½ cucchiaino di lievito
 20 g di parmigiano grattugiato
 4 pizzichi di sale
 1 pizzico di pepe
burro aromatico:
 70 g di burro morbido
 1 cucchiaino di bacche di pepe rosa pestate

Preparazione

• **Burro aromatico:** miscelate le bacche di pepe rosa pestate al

burro, poi salate.

• **Madeleine:** impastate la farina setacciata con il lievito, il burro, l'uovo, il sale, il pepe, il formaggio e i pistacchi tritati. Mescolate per amalgamare, poi dividete la pasta premendola nelle impronte unte di uno stampo da madeleine. Infornate a 175° per 25 minuti. Quando le madeleine saranno cotte, sfornate e sfornatele delicatamente sulla gratella in attesa che si raffreddino.

• Spalmate ogni madeleine con un poco di burro al pepe rosa e completate con una mezza fettina di Salmone affumicato all'aneto Riunione.

