



## PIATTI TIPICI:

- ✓ MILLEFOGLIE AL SALMONE CON  
SALSA DI CETRIOLI E TABASCO
- ✓ TAGLIERINI NORVEGESI
- ✓ BOLLER NORVEGESI

ALUNNI: Gusparo Matteo, Masotti Mattia, Munini Elisa.

# TAGLIERINI NORVEGESI

## (primo piatto)

### INGREDIENTI:

(4 persone)

- 350 g di pasta di tipo taglierini
- 150 g di salmone affumicato
- 40 g di caviale
- Prezzemolo
- Olio extra vergine di oliva
- Sale

### PREPARAZIONE:

Fate cuocere i taglierini in abbondante acqua salata. Nel frattempo pulite, curate e tritate finemente un ciuffo di prezzemolo. Tagliate a listarelle il salmone affumicato. Scolate i taglierini e versateli in un ripieno, unite il caviale, il salmone e il prezzemolo e condite con dell'olio d'oliva. Girate bene e versate.

# MILLEFOGLIE AL SALMONE CON SALSA DI CETRIOLI E TABASCO (secondo piatto)

## INGREDIENTI

( 2 persone)

- 500g di salmone norvegese Kv Nordic
- 5 grossi cetrioli sott'aceto
- 2 fogli di pasta *sfoglia*
- 1/2 avocado maturo
- succo di limone
- qualche goccia di Tabasco
- olio extra vergine di oliva

## PREPARAZIONE

Frullare l'avocado, il succo di limone, il Tabasco, unendo l'olio d'oliva a filo sino a ottenere una crema liscia e omogenea.

Stendere la pasta fillo e ungerla con olio extravergine di oliva. Sovrapporre i due fogli tagliandoli in rettangoli di 5 per 8 cm e cuocerli in forno preriscaldato a 160° fino alla doratura.

Comporre le millefoglie di salmone alternando il salmone norvegese Kv Nordic, la crema, i cetrioli affettati sottilmente e la pasta fillo

Tabasco: Il Tabasco è una salsa piccante

# BOLLER NORVEGESE (dolce)

## Ingredienti:

- 500 gr. di farina 00
- 100 gr. di zucchero
- 1 cucchiaino di cardamomo
- 1 pizzico di sale
- 100 gr. di burro
- 250 ml di latte tiepido
- 2 cubetti di lievito di birra
- 100 gr. di gocce di cioccolato
- 1 uovo per spennellare

## Preparazione:

Mischiate insieme la farina, lo zucchero, il sale e il cardamomo. Aggiungete il burro sciolto e il latte tiepido, dove precedentemente avrete ammorbidito i cubetti di lievito. Lavorate l'impasto in maniera energica e una volta ottenuto una palla liscia, aggiungete le gocce di cioccolato. Fate lievitare l'impasto per 2 ore, coperto. Una volta lievitato, dividete il composto in 12 sfere della sessa dimensione e ponetele su una teglia, ricoperta di carta da forno. Fate lievitare nuovamente per circa 30 minuti. Spennellate i Boller con l'uovo sbattuto e infornateli a 220° C per 25 minuti. Sfornateli e godetevi questa delizia.

☐ Cardamomo = piante delle zingiberacee