



LA TORRE DEL SARACINO
GENNARO ESPOSITO CHEF

Le ricette



Sfoglino ai semi con acciuga



Sfoglino ai semi con acciuga

| | |
|------------------------|--------------------------|
| Tipologia piatto: | Aperitivo |
| Stagionalità: | Tutto l'anno |
| Tipo di Piatto: | Piatto da portata |
| Tempi di preparazione: | 60 minuti |

Ingredienti per **8 persone**

- 200 gr albume
- 150 gr farina 00
- 100 gr semi misti
- 80 gr crema di mandorla
- 60 gr burro
- 60 gr olio
- sale

Procedimento:

In una planetaria, lavorare la farina con la crema di mandorle, l'albume, l'olio ed il burro.

Lavorare fino ad ottenere un composto omogeneo e far riposare in frigo per circa 30 minuti.

Successivamente, versare un cucchiaio di impasto su una teglia bassa, precedentemente foderata con carta da forno e stendere fino ad ottenere un cerchio da diametro di circa 4 cm e ripetere l'operazione.

Cospargere l'impasto con i semi misti e cuocere in forno per circa 8 minuti a 165°

Estrarre le sfoglie dal forno e far raffreddare, successivamente capovolgere la sfoglia e velare con il burro precedentemente ammorbidito.

Completare facendo aderire al burro un filetto di acciuga sott'olio e servire.