ANTIPASTI E SNACK

Alberelli di sfoglia e salmone

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa PREPARAZIONE: 20 min COTTURA: 18 min COSTO: molto basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



Se cerchi un antipasto scenografico, veloce e capace di conquistare tutti al primo sguardo, gli **alberelli di sfoglia e salmone** sono l'idea perfetta per portare subito l'atmosfera delle feste in tavola.

La **pasta sfoglia dorata e fragrante** racchiude un ripieno cremoso di formaggio spalmabile e salmone affumicato, regalando un contrasto irresistibile ad ogni morso. Il segreto per modellare le strisce a fisarmonica senza che si spezzino è lavorare la sfoglia ben fredda di frigorifero, fissandola subito con lo spiedino prima di spennellarla con tuorlo e latte.

Questo finger food natalizio è l'ideale per aprire un menu delle grandi occasioni accanto ad altri sfizi

monoporzione, come delle tartine salmone e avocado veloci oppure dei colorati bicchierini tricolore con avocado, formaggio e salmone.

Se invece stai organizzando un buffet o un aperitivo informale tra amici, puoi abbinarli anche a soffici muffin salati con zucchine e salmone o a un goloso toast salmone e gorgonzola dal carattere deciso.

E per proseguire il pranzo mantenendo lo stesso filo conduttore, puoi servire un grande classico delle feste come le tagliatelle al salmone affumicato oppure dei cremosi paccheri con crema di zucchine e salmone. Prepara gli ingredienti e scopri quanto è facile realizzare questi alberelli in pochi minuti!

Ingredienti per gli alberelli di sfoglia e salmone:

ROTOLO DI PASTA SFOGLIA RETTANGOLARE 1

SALMONE AFFUMICATO 150 gr

FORMAGGIO FRESCO SPALMABILE 100 gr

TUORLO D'UOVO 1

LATTE 1 cucchiaio da tavola

SEMI DI PAPAVERO o di sesamo -

PEPE NERO

ANETO o erba cipollina tritata -

Preparazione

1 Estrai la pasta sfoglia dal frigorifero circa 10 minuti prima dell'uso per renderla elastica ed evitare che si crepi mentre la srotoli. Nel frattempo, versa il formaggio spalmabile in una ciotolina, aggiungi una macinata di pepe nero fresco e, se ti piace, un trito fine di aneto o erba cipollina, quindi amalgama bene con una forchetta fino a renderlo morbido e spalmabile.

Srotola la pasta sfoglia rettangolare sul piano di lavoro mantenendola sopra la sua carta da forno. Stendi il formaggio in modo omogeneo su tutta la base aiutandoti con una spatola, arrivando quasi fino ai bordi. Distribuisci sopra le fette di salmone affumicato, coprendo l'intera superficie senza sovrapporle eccessivamente.





2 Con la rotella tagliapasta o con un coltello ben affilato, taglia la sfoglia per il verso della larghezza (lungo il lato più corto del rettangolo) ricavando circa 8-10 strisce regolari larghe circa 2,5 - 3 cm ciascuna.

Prendi una striscia alla volta e piegala a fisarmonica partendo dal basso: crea una prima base larga circa 4-5 cm, poi piega la sfoglia su se stessa stringendo progressivamente ogni piega successiva verso l'alto, fino a ottenere la classica sagoma triangolare di un abete.

Prendi uno spiedino di legno e infilzalo dal fondo dell'alberello verso l'alto, facendolo passare esattamente al centro di ogni piega finché la punta dello spiedino non fuoriesce leggermente dalla cima, bloccando così la struttura. Ripeti l'operazione con tutte le altre strisce.





3 Trasferisci gli alberelli su una teglia foderata con carta forno, posizionandoli ben distanziati tra loro in modo che la sfoglia abbia lo spazio necessario per gonfiarsi uniformemente durante la cottura. In una ciotolina sbatti il tuorlo d'uovo insieme al cucchiaio di latte.

Spennella delicatamente la superficie di ogni alberello con l'emulsione e spolvera a piacere con i semi di sesamo o di papavero per creare un delizioso effetto decorativo puntinato. Inforna la teglia in forno statico preriscaldato a 190°C (oppure ventilato a 180°C) per circa 15-18 minuti, finché la sfoglia non risulterà ben gonfia, friabile e dorata in superficie.

Sforna gli alberelli e lasciali assestare sulla teglia per 5-10 minuti. Servili tiepidi o a temperatura ambiente, adagiandoli su un vassoio da portata o disponendoli in piedi all'interno di un bicchiere o vasetto per un effetto scenografico perfetto per le feste.





Conservazione

Gli alberelli di sfoglia e salmone danno il meglio di sé appena sfornati, tiepidi o a temperatura ambiente, quando la pasta sfoglia è ancora ben gonfia e fragrante.

Se dovessero avanzare, puoi conservarli in frigorifero all'interno di un contenitore a chiusura ermetica per massimo 1 giorno, vista la presenza del formaggio fresco e del salmone affumicato. Prima di servirli nuovamente, ti consiglio di scaldarli per 3-4 minuti in forno caldo (oppure in friggitrice ad aria) per restituire alla sfoglia tutta la sua croccantezza.

Si sconsiglia di congelarli una volta cotti. Se però vuoi organizzarti in anticipo per le feste, puoi assemblarli da crudi, congelarli ben distanziati su un vassoio prima di spennellarli e poi cuocerli direttamente da congelati, prolungando la cottura di circa 3-5 minuti.

Consigli

Lavora la sfoglia ben fredda: se la pasta sfoglia si scalda troppo tende a diventare appiccicosa e a perdere la forma a fisarmonica. Se noti che si è ammorbidita mentre modelli gli alberelli, metti

la teglia in frigorifero per 10 minuti prima di infornare: lo shock termico la farà gonfiare ancora meglio.

Non esagerare con la farcitura: stendi un velo sottile di formaggio spalmabile ed evita di sovrapporre troppe fette di salmone, così il ripieno non fuoriuscirà in cottura e la sfoglia resterà leggera e croccante.

Prepara gli spiedini: tieni gli spiedini di legno a bagno in acqua fredda per 15-20 minuti prima di usarli, in modo che le punte non si scuriscano in forno.

Decorazioni e varianti: per un effetto ancora più natalizio, infilza sulla punta di ogni spiedino un cubetto di formaggio, un ribes rosso oppure una stellina ritagliata dagli avanzi di pasta sfoglia e cotta insieme agli alberelli. Puoi anche profumare la crema con scorza di limone grattugiata o sostituire i semi con granella di pistacchi.