BLINIS REMIX



La focaccina salata da mordere per gustare un arcobaleno di sapori.

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

per il blinis

- 100g farina di grano saraceno
- 75g farina bianca 00
- 170g latte
- 120g panna
- 20g burro
- 2 uova
- 1 cucchiaio Miele Millefiori della Valtellina
- q.b. Olio Spray - Sapore Neutro
- q.b. lievito istantaneo per torte salate

per la panna acida al finocchietto

- 100g panna fresca
- 40g Succo di Limone
- 20g Pesto di Finocchietto Selvatico

per la farcitura

- 400g filetto di trota salmonata marinata e affumicata
- 200g Crema di Radicchio
- 12 Peperoncini Gocce Gialle in Agrodolce
- q.b. Crema di Aceto Zafferano
- q.b. sale e pepe

PROCEDIMENTO

- Per realizzare i blinis, miscelare le due farine con il lievito.
- A parte fondere il burro e aggiungere il latte, la panna e il miele e intiepidire a circa 40 gradi, infine unire i tuorli d'uovo.
- Versare il composto sulle farine, miscelare e aggiungere due albumi montati a neve.
- Cuocere in padella antiaderente, precedentemente spruzzata con olio spray, sino a perfetta doratura (circa 30 secondi per lato).
- Per preparare la panna acida al finocchietto, montare la panna fresca con succo di limone, sale, pepe e pesto di finocchietto, sino a raggiungere la consistenza desiderata.
- Condire i blinis con la crema di radicchio, il filetto di trota affettato e completare con la panna acida e i peperoncini gocce gialle.
- Guarnire con la crema allo zafferano.

PRODOTTI IN QUESTA RICETTA



Miele Millefiori della Valtellina



Olio Spray - Sapore Neutro



Succo di Limone



Pesto di Finocchietto Selvatico



Crema di Radicchio



Peperoncini Gocce Gialle in Agrodolce



Crema di Aceto Zafferano