

Ingredienti

(per 8 tartine)

16 biscotti McVitie’s Original Digestive

50g di burro

Per guarnizione al salmone:

100g di salmone affumicato

100g di formaggio fiocchi di latte

2 ciuffi di aneto

pepe q.b. (facoltativo)

Per guarnizione uova strapazzate e bacon:

2 uova

1 pizzico di sale

1 cucchiaino di parmigiano grattugiato

una macinata di pepe (facoltativo)

50g di bacon a cubetti

Preparazione

Tritare nel mixer i biscotti McVitie’s Original Digestives precedentemente rotti grossolanamente con il burro in modo da formare una sorta di farina.
Prendere degli stampini per muffin di silicone e riempirli con i biscotti tritati per un terzo della loro altezza; poi lasciare in frigo a riposare e ad indurire per almeno 2 ore oppure mezzora nel freezer.

Nel frattempo preparare le guarnizioni: in una ciotola mescolare il formaggio fiocchi di latte con l’aneto tritato (lasciandone un pò da parte per guarnire).

Regolare di sale e di pepe e mettere da parte. Prendere il salmone affumicato e tagliarlo a listarelle.

Per la guarnizione con uova strapazzate e bacon: scaldare una padella antiaderente e rosolare la pancetta.
Nel frattempo in una terrina sbattere le uova con il formaggio e una macinata di pepe e versare nella padella calda, rigirandole con una paletta e facendole rapprendere per 1-2 minuti, senza smettere di mescolare.
Iniziare a comporre le tartine.
Prelevare dagli stampi per muffin le tartine di McVitie's Digestives con delicatezza, stando attenti a non romperle, e cominciare a guarnirle.
Per la farcitura al salmone: spalmare la crema di formaggio sulle tartine ed adagiarvi sopra un pò di salmone, guarnendo con un ciuffetto di aneto.
Per la farcitura con uova strapazzate e pancetta: adagiare su ogni tartina le uova strapazzate ed ultimare con i dadini di pancetta croccante

http://blog.giallozafferano.it/atavolacontea/tartine-per-il-brunch-versione-salata/