DENNER

Deliziosi spuntini per l’aperitivo: blinis con salmone e cetriolo



Gli stuzzichini per aperitivo devono soprattutto piacere e far venire la voglia di mangiare. Se sono anche belli come questi blinis poi, è perfetto!

Lo scorso aprile ho realizzato un sogno che avevo da tanto nel cassetto e cioè visitare la famosa «B Bakery» di Londra per godermi un vero English Afternoon Tea. È stato meraviglioso: prima abbiamo ricevuto dello champagne, poi del the accompagnato da un’alzata piena di prelibatezze fantastiche! Nell’Afternoon Tea s’inizia per tradizione dal basso. Si mangiano dapprima le pietanze salate, come sandwich o mini quiche, poi si passa al gran finale con cupcake, tortine al limone e compagnia bella, del piatto più alto.

Più di tutto mi sono piaciuti i mini pancake, di cui però ce n'erano purtroppo solo due a testa. Una volta tornata a casa ne volevo, però, di più e mi sono messa ad armeggiare in cucina per crearne una mia versione. Sono nati, quindi, questi mini blinis che non vanno bene solo per gli aperitivi delle feste, ma sempre. Perché li chiamo blinis? È il nome che gli danno i russi che li preparano spesso con panna acida e salmone. Très bon!

Qui propongo una versione vegetariana e una con salmone.

Blinis

- 1 tazza di farina
- 3 cucchiai di panna acida
- ½ bustina di lievito in polvere
- ½ cucchiaino di sale
- Un po’ di pepe, un po’ di paprica
- Un pochino di burro per cuocerli
- Un po’ d’acqua

Farcitura

- ½ cetriolo
- Panna acida
- Foglie di menta fresche
- Ca. 200 g di salmone affumicato (meglio bio, ma minimo con label di qualità sostenibile)

1. Mettere tutti gli ingredienti per i blinis in una terrina e sbatterli con una frusta o con la frusta elettrica per incorporare un po' d'aria.
2. La massa alla fine deve comunque risultare bella densa. Se a questo punto è ancora troppo secca, basta aggiungere un po' d'acqua e rimescolare fino a raggiungere la consistenza desiderata.
3. Lasciare riposare l'impasto per circa 1 ora a temperatura ambiente.
4. Scaldare una padella, mettere un pezzo di burro in una carta da cucina e imburrare la padella. In questo modo il burro si fonde filtrando dalla carta (viene imburrata la padella in modo uniforme senza usare troppo grasso).
5. Mettere piccole porzioni dell'impasto nella padella e non appena il pancake si stacca da solo, girarlo dall'altra parte.
   6. Mettere da parte quelli pronti.
6. I blini freddi possono adesso essere farciti in diversi modi –. Per i vegetariani suggerisco piccole porzioni di panna acida, sulla quale vi si aggiunge una rondella di cetriolo. Sopra si mette un altro po' di panna acida e poi si aggiunge una foglia di menta.
7. L'altra variante prevede un po' di panna acida come base, quindi una fetta di cetriolo, poi un altro pochino di panna acida e sopra del salmone affumicato – ed ecco fatto.

Durata circa 1 ora (senza tempo di riposo del preparato)