



Un finger food per quanti desiderano gustare, in punta di dita, qualcosa di croccante e di morbido ma assolutamente gustoso



Ingredienti per 4 persone

400 g di filetto di branzino,
sale, pepe, olio evo,

Per i cracker

200 g di farina tipo I,
100 g di vino bianco,
sale, pepe,
30 g di olio

Tartare di branzino in crosta sottile

Preparazione

Confezionate la pasta per i cracker disponendo la farina a fontana.

Al centro incorporate l'olio, il vino, sale e pepe. Impastate e fino a rendere l'impasto liscio.

Lasciate riposare per 30 minuti protetto dall'aria.

Nel frattempo preparate una tartare di ottimo branzino condito delicatamente con sale pepe bianco e olio evo.

Mettete in frigo protetto dall'aria.

Stendere la pasta sottilmente e confezionate tanti quadrati da 5 cm per lato.

Mettete in placca e cucinate a 190°C per 7 minuti, devono diventare dorati.

Per chi vuole è possibile anche friggerli.

Quando tutto è freddo, confezionate il finger food e decorate a piacimento con erbe aromatiche.