

## Charlotte salata

Scritto da Administrator

Venerdì 25 Dicembre 2020 08:31 - Ultimo aggiornamento Venerdì 25 Dicembre 2020 09:06

---



La charlotte è un dessert composto da una crema bavarese che viene circondata da una corona di savoiardi e ricoperta da una guarnitura il cui ingrediente principale specifica il nome di tutta la preparazione (ad esempio charlotte alle fragole, charlotte al cioccolato etc. Lo stampo da charlotte ha una forma particolare che ricorda l'omonima tipica cuffia increspata, che qualcuno riconduce alla regina Carlotta, moglie di Giorgio III.

Per 8/10 persone

Un anello per torte da 20 cm. oppure se non lo avete utilizzate il bordo di uno stampo a cerniera.

## Charlotte salata

Scritto da Administrator

Venerdì 25 Dicembre 2020 08:31 - Ultimo aggiornamento Venerdì 25 Dicembre 2020 09:06

---

Per la charlotte:

Pane per tramezzini 3 confezioni

2/3 Pomodori rossi

Mozzarella 250 gr

Tonno 200 gr

Un barattolo medio di carciofini sott'olio

Maionese qb

Salame 100 gr

4 Uova sode

Salmone 100 gr

Formaggio spalmabile 100 gr

Per la decorazione:

## Charlotte salata

Scritto da Administrator

Venerdì 25 Dicembre 2020 08:31 - Ultimo aggiornamento Venerdì 25 Dicembre 2020 09:06

---

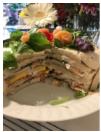
formaggio spalmabile 200 gr

salmone affumicato 50 gr

pomodori ciliegino 5/6

qualche ciuffetto di songino

grissini



Accostate tre fette di pancarrè sovrapponendole leggermente e pressando. Adagiate l'anello sopra e premete in modo da tagliare il pane ottenendo un cerchio. Fatene perlomeno cinque.

Posizionate l'anello su un piatto da portata e disponete sulla base il primo cerchio, se ci fossero dei vuoti prendete dei piccoli pezzi di pancarrè per riempirli pressando.

Iniziate a farcire il primo strato con fette di pomodori e mozzarella, un filo di olio, sale, pepe e origano.

Coprite con un altro cerchio e su questo spalmate il tonno e carciofini frullati e amalgamati con un po' di maionese.

## Charlotte salata

Scritto da Administrator

Venerdì 25 Dicembre 2020 08:31 - Ultimo aggiornamento Venerdì 25 Dicembre 2020 09:06

---

Chiudete ancora con un altro cerchio di pane e farcite con salame e fettine di uova sode.

Coprite con altro pancarrè spalmatelo con formaggio spalmabile e fettine di salmone.

Chiudete il tutto con l'ultimo strato di pane. Coprite con la pellicola e conservate in frigo anche tutta la notte.

Al momento di servire prendete la charlotte e rimuovete delicatamente l'anello.

Spalmate la superficie e tutti i lati con uno strato di formaggio spalmabile, prendete dei grissini e spezzateli ad un'altezza un po' più alta della charlotte e ricoprite tutto il bordo premendo leggermente.



Decorate la superficie con pomodorini tagliati a fettine, ma senza arrivare in fondo in modo da formare una sorta di fiorellino e salmone affumicato cercando di dare una forma a fiore e qualche ciuffetto di songino.

Il bordo della charlotte si può decorare invece che con grissini anche con fette di pane in cassetta, tagliate a rettangoli e applicate premendo sul bordo.

Servite subito e tagliate la charlotte a spicchi come se fosse una torta, in questo modo il commensale potrà degustare la sua fetta che conterrà tutti gli strati con i vari ingredienti e sapori.