



Cornetti al Salmone e Asparagi

Tempo: 60 min

Difficolta': 2

Prodotto: Filetto di Salmone all'Olio d'Oliva

Ingredienti per quattro persone

- 1 rotolo di pasta sfoglia già pronto- 1 confezione di Filetto di Salmone Rio Mare all'Olio di Oliva da 150g- 100 g di asparagi- un ciuffo di erba cipollina- sale marino- pepe nero- semi di sesamo- un uovo sbattuto per spennellare

Procedimento

Srotolare la sfoglia e tagliarla a triangoli (circa 12 porzioni standard). Fare un piccolo taglietto verticale sulla base di ogni triangolo, aiuterà a modellare la pasta nella chiusura dei croissant.

Sbollentare in acqua bollente salata gli asparagi mondati. Scolarli, tagliuzzarli a rondelle e farli raffreddare. Sgocciolare il salmone, mescolarlo agli asparagi e all'erba cipollina tritata. Condire con una macinata di pepe nero e cominciare a farcire la sfoglia, ponendo un cucchiaino di ripieno alla base di ogni triangolo.

Srotolare la sfoglia e tagliarla a triangoli (circa 12 porzioni standard). Fare un piccolo taglietto verticale sulla base di ogni triangolo, aiuterà a modellare la pasta nella chiusura dei croissant.

Arrotolare i croissant, iniziando sempre dalla base verso la punta. Curvare le due estremità verso l'interno, dando la classica forma a cornetto. Spennellare con l'uovo la superficie, cospargere con semi di sesamo e porre su una teglia ricoperta di carta forno.

Cuocere in forno preriscaldato a 180 gradi per circa 8 minuti, fino a che non siano dorati e gonfi.

Mise en place

Servire un paio di croissant caldi a persona, accompagnati da asparagi sbollentati o ciuffi di erbe aromatiche.



Le Ricette di Rio Mare PER TUTTE LE OCCASIONI

Il consiglio dello Chef

La pasta sfoglia da' migliori risultati quando e' fredda, per questo va tenuta al fresco prima dell'uso. Per ottenere croissant dalla forma perfetta, e' consigliabile tenerli in frigorifero per circa mezz'ora prima di infornare.