



Fagottini di salmone in crosta friabile

Tempo: 40 min

Difficolta': 2

Prodotto: Filetto di Salmone al Naturale

Ingredienti per 4 persone

- 4 fogli di pasta fillo (in caso non trovaste la pasta fillo potete sostituirla con una confezione di pasta sfoglia rettangolare)
- 4 confezioni di Filetto di Salmone Rio Mare al Naturale da 150 g.
- 1 cipolla rossa grande- 50 g di olio extra vergine di oliva
- 40 g di parmigiano grattugiato
- qualche rametto di timo fresco
- qualche filo lungo di erba cipollina
- sale
- pepe nero

Preparazione

Affetta sottilmente la cipolla e falla rosolare in una padella con meta' olio e due cucchiari di acqua, regola di sale e fai cuocere per qualche minuto in modo che la cipolla si ammorbidisca.

Taglia a meta' i fogli di pasta fillo, spennellali con un poco di olio, spolverizza i fogli unti con il parmigiano grattugiato e sovrapponili due alla volta. In caso di utilizzo della pasta sfoglia basta che la tagli in quattro parti e la spolverizzi di parmigiano senza ungerla.

Deponi sopra ad ogni coppia di fogli un poco di cipolle, adagia sopra i filetti di salmone ben sgocciolati insaporisci con abbondante pepe nero e con un poco di timo.

Chiudi la pasta formando dei pacchetti e fai cuocere in forno caldo a 200 gradi per 20 minuti circa o fino a quando la pasta risulta ben croccante e leggermente dorata.

Levate i fagottini di salmone dal forno, legateli con l'erba cipollina in modo che sembrino pacchetti regalo e servite.



Le Ricette di Rio Mare

PER TUTTE LE OCCASIONI