



Millefoglie croccante di salmone e bietoline

Tempo: 30 min

Difficoltà: 3

Prodotto: Filetto di Salmone all'Olio d'Oliva

Ingredienti per quattro persone

- 2 fogli di pasta fillo

- 2 confezioni di Filetti di Salmone Rio Mare all'Olio d'Oliva da 150 g
- 200 g di bietoline
- aglio
- pepe bianco
- mezzo peperoncino piccante
- olio extra vergine d'oliva

Procedimento

Stendere la pasta fillo su una spianatoia e spennellarla con olio extra vergine di oliva. Sovrapporre i due fogli tagliandoli in piccoli rettangoli uguali. Stenderli su una teglia e cuocerli in forno preriscaldato a 170 gradi, fino a doratura.

Tritare l'aglio e mezzo peperoncino e rosolarli in padella con un cucchiaio d'olio extra vergine d'oliva. Lavare le foglie di bietolina, asciugarle bene e saltarle nella padella con l'aglio e il peperoncino a fuoco vivo, per un paio di minuti. Scolare e spezzettare il salmone, aromatizzandolo con una macinata di pepe bianco.

Mise en place:

Comporre la millefoglie alternando i rettangoli di pasta, la bieta e il salmone, finendo con la pasta fillo, una bietolina e un po' di peperoncino tritato.



Le Ricette di Rio Mare PER TUTTE LE OCCASIONI

Il consiglio dello Chef

La pasta fillo ormai e' abbastanza diffusa anche nella grande distribuzione. Se non si riesce a reperirla, si puo' sostituire, in questa ricetta, con la pasta sfoglia.