



Salatini al salmone con semi

Tempo: 30 min

Difficolta': 1

Prodotto: Filetto di Salmone Affumicato con Grani di Pepe

Ingredienti per 4 persone:

-

2 confezioni di Salmone Rio Mare all'olio di oliva gusto affumicato

- 1 rotolo di pasta sfoglia fresca rettangolare

- 80 g di emmenthal grattugiato

- 40 g di parmigiano grattugiato

- 4 cucchiaini di semi misti (sesamo, papavero, girasole, zucca)

- 1 uovo

- 2 cucchiaini di latte

Procedimento

Apri la pasta sfoglia e dividila in due pezzi di uguali dimensioni, adagia un pezzo di sfoglia sopra ad una placca rivestita di carta da forno, distribuisci sopra alla sfoglia il salmone sgocciolato e spezzettato con una forchetta e i formaggio grattugiati ben mischiati; adagia il secondo strato di sfoglia e premi leggermente in modo che aderiscano i due strati. Con un coltello affilato dividi il rettangolo in quadratini; sbatti l'uovo con il latte e spennella bene i quadratini, spolverizza tutto con i semi, copri con un foglio di carta da forno e premi leggermente in modo che i semi aderiscano bene.

Cuoci tutto in forno caldo a 200° per 10 minuti circa o fino a quando i salatini risultano gonfi e ben dorati.



Le Ricette di Rio Mare PER TUTTE LE OCCASIONI

Il consiglio dello Chef

Il Consiglio per un giorno di festa:

Belli da vedere e buoni da mangiare i semi danno un tocco allegro a tutti i piatti. Lo yogurt del mattino, una semplice insalata, il pane e i salatini di sfoglia se arricchiti coi semi diventano speciali!