



Salmone in crosta

Tempo: 50 min

Difficolta': 2

Prodotto: Filetto di Salmone al Naturale

Ingredienti per 4 persone

- 2 confezioni di filetto di salmone Rio Mare al naturale da 150 g
- 500g di funghi porcini surgelati
- 1 confezione di pasta sfoglia di formato rettangolare
- 40 g di olio extra vergine di oliva
- 1 spicchio di aglio
- 1 tuorlo d'uovo
- 2 cucchiaini di latte
- qualche rametto di timo
- ½ cipolla rossa piccola
- pane grattugiato
- sale
- pepe

Procedimento

1. Affettate sottilmente la cipolla, rosolatela in un tegame con un poco di timo, lo spicchio d'aglio e l'olio, unite i funghi appena tutto inizia a prendere colore, regolate di sale e pepe e fate cuocere per una decina di minuti su fuoco medio in modo che i funghi cedano parecchia acqua.
2. Private della confezione i filetti di salmone e sgocciolateli bene, stendete la pasta sfoglia, tagliatela in due parti, spolverizzate con il pane grattugiato, adagiatevi i filetti di salmone, copriteli con i funghi e chiudete la pasta sovrapponendo leggermente i due lati e chiudendo le estremità.
3. Incidete leggermente la superficie con dei tagli, spennellate con l'uovo sbattuto con il latte, cuocete in forno caldo a 200° fino a quando la pasta risulta dorata e croccante; servite a fette decorando con cimette di timo.



Le Ricette di Rio Mare

PER TUTTE LE OCCASIONI