



Strudel di salmone, carciofi e pomodorini freschi

Tempo: 45 min

Difficolta': 2

Prodotto: Filetto di Salmone all'Olio d'Oliva

Ingredienti per quattro persone

- 250 g di farinabianca "00"- 100 ml di vino bianco- 5 cucchiaini d'olio dioliva extravergine- sale

Per il ripieno:

- 2 carciofi- 2 confezioni di Filettodi Salmone all'Olio diOliva Rio Mare- 150 g di pomodorini- 40 g di germogli di soia- 5 cucchiaini d'olio dioliva extravergine- 1 rametto dimaggiorana- 1 spicchio d'aglio- semi di papavero- sale

Procedimento

Impastate la farina, il vino bianco, l'olio e un pizzico di sale fino a ottenere unimpasto il piu' omogeneo e liscio possibile. Lasciatelo riposare coperto per 20minuti.

Pulite i carciofi, eliminando le foglie esterne piu' dure e la barba interna, tagliateli a fettine sottili e spadellatela fuoco vivace con l'olio e uno spicchio d'aglio. Salate e tenete a parte.

Tirate la pasta in sfoglie sottilissime e formate dei rettangoli di circa 20 x 40 cm. Disponete su un lato 1 filetto di salmone, farcite con un po' di carciofi e ricoprite con un altro filetto di salmone. Spennellate tutta la lunghezza della pasta di burro fuso, quindi arrotolate lo strudel su se stesso fino a terminare la striscia di pasta. Sigillate i lati, spennellate la superficie di burro, cospargete con i semi di papavero e infine con uno stuzzicadenti bucherellate la superficie.

Procedete allo stesso modo fino a esaurimento degli ingredienti. Cuocete gli strudel in forno a 190° C per 15 minuti. Lasciateli intiepidire, quindi tagliateli a meta' e serviteli con i pomodorini a spicchietti spadellati con olio e maggiorana. Decorate con i germogli.



Le Ricette di Rio Mare

PER TUTTE LE OCCASIONI