

ANTIPASTI

Panzerotti di mare

Tradizione: Campania

DOSI

4 persone

Ingredienti per 4 persone

Pasta di pane comprata già pronta	500 g
Salmone fresco (tranci da 80 g)	240 g
Funghi champignon	100 g
Scalogno	1
Uovo sodo	1
Prezzemolo tritato	1 cucchiaino
Olio d'oliva	
Burro	
Filetti d'acciughe	2
Paprica	
Tuorlo d'uovo	1
Sale	
Pepe	

Preparazione

- 1 Stendete la pasta in una sfoglia sottilissima (circa 5 mm.) e tagliatela in 4 dischi del diametro di 14-15 cm. Affettate finemente lo scalogno e fatelo appassire con 10 g di burro e 1 cucchiaino di olio.
- 2 Unite i funghi mondati e tritati, salate, pepate e fate cuocere a fuoco medio per 5 minuti.
- 3 Fate insaporire per pochi istanti i tranci di salmone in una padella con 20 g di burro e 1 cucchiaino di olio; insaporite con una presa di sale, un pizzico di paprica e il prezzemolo.
- 4 Su ogni disco di pasta mettete una fetta di salmone, un po' di funghi, un quarto di uovo sodo e metà filetto d'acciughe.
- 5 Bagnate i bordi della pasta e chiudetela a mezza luna e spennellate la superficie di ogni fagottino con il tuorlo sbattuto.

6

Mettete i fagottini su una placca unta d'olio e cuoceteli in forno caldo a 220 gradi per 20 minuti.