

SECONDI DI PESCE

Salmone e cozze in crosta di sfoglia

DOSI

4 persone

PREPARAZIONE

30 min

CALORIE

857 kcal

Ingredienti per 4 persone

Filetto di salmone pulito	600 g
Pasta sfoglia surgelata	400 g
Cozze	24
Burro	
Olio d'oliva	
Tuorlo d'uovo	1
Timo	2 rametti
Farina bianca	
Sale	

Preparazione

- 1 Lasciate scongelare la sfoglia. Pulite e lavate le cozze, quindi fatele aprire in una padella con 2 cucchiaini d'olio caldo. Toglietele dalle conchiglie.
- 2 Ricavate dal filetto di salmone 4 pezzi uguali. Cuoceteli brevemente in padella con il burro, aromatizzato con 2 rametti di timo; salateli. Stendete la sfoglia sulla spianatoia leggermente infarinata.
- 3 Ricavatene 4 quadrati di circa cm 18 di lato. Appoggiate al centro di ognuno un pezzo di salmone e 6 cozze. Chiudete i quadrati a fagottino, angolo contro angolo.
- 4 Pennellateli con il tuorlo. Passateli nel forno a 180 gradi e cuoceteli per 15 minuti. Consigli: questi delicati fagottini vanno serviti ben caldi, accompagnati da un'insalata. Vino consigliato: Lison-Pramaggiore Chardonnay.