FAGOTTINI DI SALMONE CON INDIVIA

Ingredienti per 4 persone:

- 400 g di pasta sfoglia surgelata
- 4 trance di salmone
- 1 tuorlo d'uovo
- 1 cespo di indivia belga
- 1/2 bicchiere di vino bianco secco
- aglio
- 5 cucchiai di olio d'oliva
- sale
- pepe

Scongelate la pasta sfoglia.
In una terrina mettete tre cucchiai d'olio, mezzo bicchiere di vino, sale e pepe e marinatevi per 2 ore le trance di salmone.
Lavate l'indivia, tagliatela a listerelle e insaporitela 5 minuti in un tegame con due cucchiai d'olio e l'aglio.
Dividete la pasta in quattro parti, stendetela e su ogni pezzo posate una trancia di salmone con un po' d'indivia al centro.
Chiudete i fagottini, bucherellateli, spennellateli con il tuorlo e cuocete in forno a 200 gradi per circa mezz'ora.