SALMONE IN CROSTA ALLA TREVIGIANA

Ingredienti per 12 persone:

- 1 salmone da 3000 g,
- 1000 g di radicchio di Treviso largo,
- 500 g di pasta sfoglia surgelata,
- 1/2 bicchiere di olio d'oliva extra-vergine,
- sale,
- pepe,
- burro,
- 1 uovo.

Pulire il salmone, diliscarlo ottenendone due baffe, togliere tutte le spine con una pinzetta.
Con un coltello abbastanza affilato, toglierli anche la pelle.
Coprire con il cellofan e metterlo in frigorifero.
Lavare ed asciugare il radicchio.
Nel frattempo, in una padella con l'olio d'oliva, rosolare il radicchio tagliato a fette di un centimetro circa, per due minuti circa e poi metterlo a scolare in un colino.
Stendere la pasta sfoglia ad un foglio rettangolare dello spessore di due millimetri, adagiarvi sopra una baffa di salmone salato e pepato e con un po' d'aneto (se è fresco ancora meglio).
Mettere il radicchio freddo sopra la baffa e coprire con l'altra salata e pepata.
Chiudere con un lato di pasta sfoglia, spennellare il bordo con l'uovo sbattuto, chiudere l'altro lato e adagiarlo su una teglia spennellata di burro.
Spennellare il salmone avvolto nella sfoglia con l'uovo sbattuto, decorare a piacere.
A questo punto cuocere in forno già caldo a 200 gradi per 10 minuti e poi a 160 gradi per altri 30 minuti.
Toglierlo dal forno dieci minuti prima di servirlo.
Tagliarlo a fette e servirlo con delle patate al burro e prezzemolo.