SFOGLIA AL SALMONE

Ingredienti per 4 persone:

- 1 confezione di pasta sfoglia surgelata,
- 500 g di tranci di salmone fresco,
- 450 g di spinaci tritati surgelati,
- 1 spicchio di aglio,
- 30 g di burro,
- 1 uovo,
- sale,
- pepe.

Per la salsa:

- 200 g di gamberetti surgelati,
- 25 cl di panna,
- 1 scalogno,
- 2 cucchiai di olio d'oliva,
- 2 cucchiai di vino bianco secco,
- sale,
- pepe.

Scongelate per tempo gli spinaci a temperatura ambiente.
Sbucciate lo spicchio d'aglio, schiacciatelo e fatelo rosolare in un tegame con il burro.
Versate gli spinaci e fateli cuocere per 10 minuti mescolando di tanto in tanto.
Salate e pepate leggermente.
Una volta pronti eliminate l'aglio.
Avrete nel frattempo lasciato scongelare anche la pasta sfoglia.
Tiratelo con il mattarello sulla spianatoia infarinata, dandole la forma di un rettangolo piuttosto lungo e stretto.
Ricopritela con gli spinaci, lasciando tutt'attorno un bordo della larghezza di circa 2 cm.
Adagiate sugli spinaci le fette di salmone leggermente spolverate di sale e di pepe.
Avvolgete la pasta su se stessa, sigillando accuratamente i bordi.
Pennellate la superficie della pasta con il tuorlo d'uovo sbattuto e cuocete il rotolo in forno già portato alla temperatura di 200° per circa 40 minuti, fino a quando cioè la pasta risulterà ben cotta e dorata.
Intanto preparare la salsa.
Rosolate nell'olio lo scalogno tritato il più finemente possibile: versate i gamberetti scongelati, lasciateli rosolare, poi bagnateli con il vino bianco.
Fatelo evaporare lentamente, salate e pepate.
Frullate i gamberetti con la panna e servite la sfoglia calda, tagliata a fette, con la salsa preparate, anch'essa calda.