

STRUDEL DI SALMONE

Ingredienti per 4 persone:

- 200 g di merluzzo pulito,
- 100 g di filetto di salmone,
- 1 porro,
- 1 carota,
- 1 albume d'uovo,
- 100 g di panna,
- 1 confezione di pasta sfoglia,
- prezzemolo,
- olio d'oliva,
- paprica dolce,
- sale.

Stendere la pasta secondo le istruzioni Far appassire porro e carota tritati in olio e acqua e farli freddare.

Frullare la panna fredda con l'albume, il merluzzo, le verdure, prezzemolo tritato, sale, paprica.

Stendere sulla pasta un rettangolo del composto, coprirlo con il salmone affettato e terminare con un altro strato del composto di merluzzo.

Chiudere la sfoglia a strudel e cuocere in forno caldo a 200 gradi per 25 minuti.