

## MINI PIE IN CONCHIGLIA

Ingredienti per 4 persone:

- 1 filetto di sogliola,
- 100 g di salmone affumicato,
- 200 g di pasta sfoglia,
- 1 cipolla,
- 3 gambi di sedano,
- 1 carota,
- 1 cucchiaino di prezzemolo tritato,
- 1 uovo,
- 1 cucchiaio di panna,
- 2 cucchiai di vino bianco,
- 3 cucchiai di olio d'oliva,
- sale,
- pepe.

Affettate la cipolla, tagliate a rondelle i gambi di sedano e a dadini la carota.

Versate le verdure in un tegame con l'olio e lasciatele appassire su fuoco dolce.

Condite con sale e pepe e aggiungete il filetto di sogliola; cuocete per 5-6 minuti, spruzzando con il vino bianco e unite alla fine il prezzemolo tritato.

Quando la sogliola è cotta, sminuzzatela, poi aggiungete nel tegame un cucchiaio di panna e il salmone affumicato precedentemente tagliato a listerelle., lasciate sul fuoco un istante.

Suddividete il preparato in 4 conchiglie Saint Jacques (i gusci delle capesante vuoti).

Stendete la pasta sfoglia in 4 dischi più grandi delle conchiglie; bucherellate la pasta e con questa ricoprite le conchiglie.

Piegate i bordi verso l'esterno pennellandoli con l'uovo sbattuto in modo che aderiscano bene.

Infine, pennellate la superficie con l'uovo e passate in forno preriscaldato a 220°C per 15-20 minuti.

La pasta sfoglia tende a ritirarsi in cottura, per cui quando ricoprite le conchiglie tenetela morbida e non tesa.

In questo modo si gonfierà senza rompersi.