

SFOGLIATINE DI MERLUZZO

Ingredienti per 4 persone:

- 1 rotolo di pasta sfoglia fresca,
- 300 g di filetti di merluzzo,
- 1 cipolla,
- 1 bustina di zafferano,
- 2 cucchiaini di olio d'oliva,
- prezzemolo,
- sale,
- pepe.

Accendete il forno a 190 gradi.

Srotolate la pasta sfoglia e ritagliateci 4 dischi di circa 12 cm di diametro.

Sistemateli in una teglia coperta con carta da forno, bucherellateli con una forchetta e salate leggermente la superficie.

Cuocete i dischi in forno per 15 minuti, finché la pasta è gonfia.

Tritate nel frattempo la cipolla e rosolatela a fuoco medio in una padella con l'olio.

Quando la cipolla è quasi dorata, mettete in padella anche i filetti di pesce.

Salate e, dopo 3 minuti circa, bagnate con una tazzina di acqua dove avrete diluito la bustina di zafferano in polvere.

Continuate la cottura, a fuoco medio, finché l'acqua sarà evaporata quasi del tutto.

Pepate e unite un po' di prezzemolo tritato.

Poi sbriciolate il pesce schiacciandolo con una forchetta.

Ritagliate la calotta alle sfogliatine e farcitele con il composto di pesce.

Infornatele per un paio di minuti e servitele.