

CORNETTI AL SALMONE

Ingredienti per 4 persone:

- 500 g di pasta sfoglia pronta
- 150 g di ritagli di salmone affumicato
- 200 g di besciamella
- 1 cucchiaio di passato di pomodoro
- 1 uovo
- 1 cucchiaino di salsa worcester
- burro

Stendere la pasta allo spessore di 2 cm e tagliarla a strisce della larghezza di 2 cm.

Imburrare gli appositi coni metallici e arrotolarvi le strisce di pasta.

Spennellare con l'uovo sbattuto e cuocere in forno già caldo a 200 gradi per 20'.

Frullare il salmone a pezzetti con il pomodoro, quindi unire la besciamella e la worcester.

Riempire i cornetti con il composto.