

SFOGLIATINE DI SALMONE

Ingredienti per 4 persone:

- Una confezione di pasta sfoglia surgelata,
- farina per stendere la pasta,
- una cipolla,
- 400 g di salmone fresco tagliato a fette sottili,
- 100 g di champignons,
- mezzo litro di vino bianco,
- sale,
- pepe,
- 50 g di panna (del tipo per cucinare),
- 2 tuorli.

Lasciate scongelare la pasta sfoglia a temperatura ambiente e stendetela con il matterello sulla spianatoia infarinata; fate una sfoglia alta qualche millimetro e ricavate in questa otto quadrati di 8 cm di lato.

Stendete gli avanzi di pasta e ricavate altri otto quadrati, che taglierete però nel centro in modo da formare delle cornici; applicate queste sui quadrati, dopo averne bagnato i bordi con dell'acqua.

Impastate di nuovo gli avanzi e ricavate altre otto cornici, che attaccherete sulle precedenti.

Otterrete così delle vaschette quadrate: fatele cuocere in forno per circa 30 minuti.

Nel frattempo, ponete in una casseruola la cipolla grattugiata, il pesce privato della pelle, gli champignons ben nettati e tagliati a fettine, il vino bianco, un'abbondante presa di sale e una di pepe.

Fate cuocere per 20 minuti circa, a fiamma bassa.

Levate quindi il pesce, tagliatelo a dadini e tenetelo al caldo.

Fate ridurre il vino di 2 terzi e unite anche la panna e i tuorli già mescolati insieme.

Rimettete nel recipiente i dadini di salmone, fateli scaldare per un attimo e con questo composto riempite le sfogliatine ben calde.

Servite immediatamente.