

SALMONE IN CROSTA

Ingredienti per 4 persone:

- 340 g di filetti di salmone all'olio d'oliva,
- 250 g di pasta sfoglia surgelata,
- 2 cucchiaini di olio d'oliva extra-vergine,
- 1 cipollina tagliata a fettine sottili,
- 100 g di pomodori pelati privati dei semi,
- 200 g di funghi champignon tagliati a fettine,
- 1 cucchiaio di basilico tritato,
- sale,
- pepe.

In una padella antiaderente fate appassire la cipolla nell'olio, unite i pomodori spezzettati, i funghi, il basilico, il sale, il pepe e cuocete per 20 minuti.

Stendete con il matterello la pasta, formate un rettangolo, cospargete con la metà dei funghi, adagiatevi i filetti di salmone sgocciolato, coprite con i funghi rimasti, arrotolate la pasta, chiudete bene i bordi e praticate dei piccoli fori, introducendovi 2 piccoli imbuto di cartone in modo che il vapore esca durante la cottura.

Adagiate il salmone in crosta su un foglio di alluminio e fate cuocere in forno a 150 gradi fino a quando la pasta sarà dorata.

Servite subito.