



Salmone in crosta di sfoglia

Ingredienti

- 1 confezione di Pasta Sfoglia Rotonda Buitoni
- 250 g di salmone
- 300 g di spinaci surgelati
- 1 uovo per spennellare
- 10 g di semi di papavero
- q.b. sale e pepe

Preparazione

1. Salta in padella gli spinaci con un filo d'olio e un pizzico di sale. Quando saranno cotti lasciali raffreddare rimuovendo tutta l'acqua in eccesso.
2. Srotola la pasta sfoglia e ricava un rettangolo. I ritagli ti serviranno per creare le decorazioni per la superficie. Adagia il trancio di salmone sulla pasta sfoglia, aggiungi sale e pepe. Ricopri il salmone con gli spinaci, quindi richiudi la pasta sfoglia sigillando bene i bordi.
3. Spennella con l'uovo sbattuto, decora con le formine e i semi di sesamo. Inforna il salmone in crosta a 200° per circa 20 minuti o comunque finché non sarà ben dorato.

Informazioni nutrizionali

carboidrati	49.76 g
Energia	682.05 kcal
grassi	34.73 g
Fibra	7.74 g
Proteine	40.94 g
Grassi saturi	12.62 g
Sodio	1063.26 mg
zuccheri	1063.26 mg

⌚ 35

⊕ 2 2