



Sfogliatine al salmone e funghi

Ingredienti

- Sale q.b.
- 600 g di Salmone fresco
- 30 g di Burro
- 200 g di Funghi champignon
- 2 Scalogni
- 2 di Olio extra vergine di oliva
- 1 confezione di Pasta Sfoglia Rettangolare

Preparazione

1. Spellate il salmone, spinatelo e dividetelo in 4 pezzi. Cuocetelo in padella con l'olio per 2-3 minuti; insaporite con un pizzico di sale. Pulite i funghi e sbucciate gli scalogni; affettateli sottilmente e cuoceteli nel burro per 7 minuti. Insaporiteli con un pizzico di sale. Stendete la pasta in una sfoglia sottile e ricavate 4 quadrati di 12 cm circa di lato e altri quadrati di circa 9 cm di lato. Distribuite sulle sfoglie più piccole il composto di funghi e scalogni, adagiatevi sopra i tranci di salmone. Quindi copriteli con i quadrati grandi di plastica e sigillateli lungo i bordi, inumiditeli con un poco d'acqua. Fate cuocere le sfogliatine nel forno già caldo a 180°C per circa 25 minuti. Sfornatele e servitele calde in tavola. Per una preparazione dal gusto più deciso, potete sostituire i funghi champignon con la stessa quantità di cavolini di Bruxelles lessati al dente, affettati e passati in padella con il burro.

Informazioni nutrizionali

carboidrati
Energia
grassi
Fibra
Proteine
Grassi saturi
Sodio
zuccheri

🕒 70

👤 4 4 persone