# Sushi di sfoglia con zucchine

## Ingredienti

- 1 confezione di Pasta Sfoglia Rettangolare
- 4 Zucchine
- 80 g Salmone
- 100 g Riso basmati
- 2 cucchiai Formaggio bianco cremoso
- Sale q.b.
- Pepe q.b.
- 1 Uovo

## Preparazione

1. Fate bollire il riso in acqua leggermente salata e successivamente scolatelo. Una volta che si sarà un po' raffreddato mantecatelo con il formaggio, il salmone tagliato sottilmente e un pizzico di pepe. Lavate le zucchine, tagliate i due capi e con l'aiuto di un un levatorsoli rimuovete l'anima di polpa interna per tutta la lunghezza della zucchina. Srotolate la pasta sfoglia e tagliatela orizzontalmente, in modo da formare tre strisce. Riempite le zucchine con il riso al salmone. Arrotolate ogni zucchina con una stirscia di sfoglia, cercando di farla aderire al meglio. Spennellate la sfoglia con un uovo leggermente sbattuto, sistemate le zucchine ricoperte su una teglia coperta con la carta da forno e infornate per 20 minuti a 200°. Una volta cotto tagliate a fette spesse un paio di centimetri i vostri roll di sfoglia e serviteli con salsa di soia.

Informazioni nutrizionali

carboidrati
Energia
grassi
Fibra
Proteine
Grassi saturi
Sodio
zuccheri

40

4 4 persone