



## Salmone in crosta

### Ingredienti

- 1 confezione di Pasta Brisée
- 500 g di Filetto di salmone
- 2 Porri
- Latte q.b.
- Sale q.b.
- Pepe q.b.

### Preparazione

1. Lavate i porri e tagliateli a rondelle sottili, conditeli con sale e pepe. Prendete i filetti di salmone e rimuovete la pelle del filetto. Stendete il rotolo di pasta sfoglia e mettete al centro metà delle rondelle di porro e adagiateci sopra il salmone, poi ricoprite con il porro restante. Richiudete la pasta sfoglia su se stessa da entrambi i lati. Spennellate con del latte, quindi decorate la superficie con delle striscioline di pasta avanzata e dei semi di sesamo. Cuocete a 200 °C in forno già caldo per 20/25 minuti.

### Informazioni nutrizionali

carboidrati

Energia

grassi

Fibra

Proteine

Grassi saturi

Sodio

zuccheri

⌚ 45

⊕ 4 4 persone