



## Strudel salato con salmone al sesamo

### Ingredienti

- 1 rotolo di Pasta Sfoglia Rotonda
- 400 g di Filetto di salmone
- 250 g di Erbette
- 3 Patate
- 2 spicchi di Aglio
- Semi di sesamo q.b.
- Olio extra vergine di oliva q.b.
- Timo q.b.
- Sale q.b.

### Preparazione

1. In una padella scaldare poco olio e due spicchi di aglio con la buccia, aggiungete le erbette precedentemente lavate. Cuocete finché anche i gambi saranno teneri. Aggiustate di sale. Spolverate la pasta sfoglia con abbondanti semi di sesamo e facendo una leggera pressione con un mattarello fate in modo di incorporarli alla pasta. Ripetete su entrambi i lati. Disponete lungo una fascia centrale della sfoglia rotonda uno strato omogeneo di erbette, seguite con uno strato di patate a fette di circa un centimetro. Infine tagliate a strisce il filetto di salmone e fate un ultimo strato. Condite con sale, semi di sesamo e timo fresco. Chiudete il rotolo tirando bene la pasta e schiacciando le due estremità per evitare che in cottura esca il ripieno. Cuocete in forno caldo a 190°C per circa 35 minuti finché dorato e croccante.

### Informazioni nutrizionali

carboidrati

Energia

grassi

Fibra

Proteine

Grassi saturi

Sodio

zuccheri

🕒 60

👥 8 8 persone