

ANTIPASTI E SNACK

Millefoglie di salmone

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 20 min COTTURA: 10 min COSTO: medio

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



Un modo sfizioso per servire in tavola del salmone fresco appena marinato. Con questo piatto, così colorato, convincerete sicuramente anche coloro che non sono abituati a consumare pesce.

INGREDIENTI

SALMONE in un unico trancio - 400 gr

PASTA SFOGLIA 100 gr

RUCOLA 50 gr

LIMONE 2

TUORLO D'UOVO 1

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

PREZZEMOLO

SALE

PEPE NERO

PREPARAZIONE

1 Stendete la pasta sfoglia e ricavatene 4 quadrati da 5 cm.

Bucate i quadrati con i rebbi di una forchetta, spennellateli con il tuorlo e metteteli a cuocere in forno a 200°C per circa 10 minuti o a doratura della sfoglia stessa.

In una ciotola, con l'aiuto di un frullatore a immersione, realizzate una citronette con l'olio, il succo di limone e condite con sale e pepe.



2 Squamate e spinate completamente il salmone, affettatelo in fettine molto sottili.



3 Mettetelo a marinare in un piatto con il prezzemolo e il succo di un limone per mezz'ora.



4 Tagliate la sfoglia appena cotta in tre parti.

Disponete gli ingredienti preparati a strati: iniziate con un rettangolo di sfoglia sulla quale distribuirete della rucola, quindi un po' di salmone e la citronette, continuate con gli strati a piacere.