

TORTE SALATE

## Sfoglie del marinaio

---

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: bassa    PREPARAZIONE: 30 min    COTTURA: 25 min    COSTO: medio

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile

---



### INGREDIENTI

12 scampi  
200 g di funghi porcini  
40 g di rucola  
200 g di lattuga  
1 pesca  
2 fogli di pasta sfoglia confezionata  
2 filetti di trota salmonata  
340 g di crescenza  
alcuni chiodi di garofano  
sale e pepe  
4 cucchiai di olio extravergine di oliva  
1 limone  
poco brandy.

### PREPARAZIONE

- 1 Pulire e lavare la lattuga e la rucola, asciugarle e tagliarle a striscioline di mezzo centimetro.



- 2 In un bicchiere mescolare l'olio con un pizzico di sale, del pepe e una spruzzata di succo di limone.

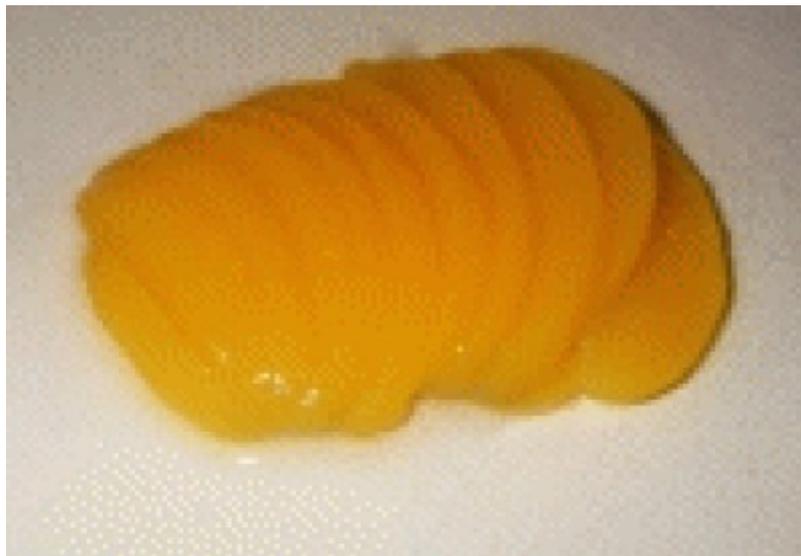
Con un coltellino raschiare la terra alla base dei gambi dei porcini, poi pulirli con l'aiuto di uno strofinaccio umido.



- 3 Infine tagliare a lamelle verticali sottilissime e spruzzarli di succo di limone per non farli annerire.



- 4 Intanto saltare in padella per pochissimi minuti gli scampi puliti e tagliare la pesca a fettine.



- 5 Mettete in padella con un filo di olio ed un pezzettino di burro il filetto di trota salmonata e bagnarlo con del brandy, alzando la fiamma per far evaporare la parte alcolica.

Togliete la pelle.



6 Mettete la trota nel mixer e frullare.



7 Trasferite in una ciotola e aggiungere sale e pepe e mescolare con la crescenza



8 Modellare la pasta sfoglia con le forme marine che piu' ci piacciono.



9 E mettete al centro un poco di impasto di trota.



- 10** Coprite con un secondo strato di sfoglia e decorare a piacere usando i chiodi di garofano per gli occhi.



- 11** Infornare a 175°C per 10 minuti.

Nel frattempo mescolare in una ciotola l'insalata con la pesca ed i funghi con l'emulsione fatta all'inizio.

Servire le sfoglie con l'insalata.

