

SECONDI PIATTI

Salmone in crosta di sfoglia: un secondo facile e raffinato

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [molto bassa](#) PREPARAZIONE: [20 min](#) COTTURA: [25 min](#) COSTO: [medio](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [molto facile](#)



INGREDIENTI PER IL FILETTO DI SALMONE IN CROSTA

PASTA SFOGLIA rotolo rettangolare - 1

FILETTO DI SALMONE 400 gr

ZUCCHINE 2

SALE

TUORLO D'UOVO per spennellare - 1

Il salmone in crosta è una ricetta elegante ma semplicissima da preparare. Avvolto in un guscio croccante di pasta sfoglia e arricchito dal sapore fresco delle zucchine, questo secondo piatto è perfetto per stupire i tuoi ospiti senza fatica. Scopri tutti i trucchi per una crosta perfetta e come personalizzarlo con altre verdure o alternative alla sfoglia!

COME FARE IL FILETTO DI SALMONE IN CROSTA DI PASTA SFOGLIA

- 1 Lava le zucchine e grattugiale con una grattugia a fori larghi. Metti le zucchine in una ciotola, aggiungi un pizzico di sale, mescola e strizzale bene per eliminare l'acqua in eccesso.





- 2 Stendi la pasta sfoglia e distribuisci al centro metà delle zucchine. Adagia sopra il filetto di salmone e ricopriilo con le zucchine rimanenti.







3 Richiudi la pasta sfoglia sigillandola bene sui lati e pratica delle incisioni in superficie per decorazione.





- 4 Spennella la superficie con il tuorlo sbattuto. Cuoci in forno statico preriscaldato a 200°C per circa 25 minuti, finché la sfoglia sarà dorata e croccante.





SALMONE IN CROSTA CON ZUCCHINE: LA RICETTA PERFETTA PER

Se cerchi un secondo piatto facile ma d'effetto, il **salmone in crosta** è quello che fa per te! Il **filetto di salmone** viene avvolto in un guscio dorato di **pasta sfoglia** e arricchito con zucchine grattugiate, che lo rendono ancora più saporito e fresco. Bastano pochi passaggi e in meno di un'ora avrai un piatto perfetto per un pranzo o una cena con amici e famiglia. Prepararlo è davvero semplice e puoi anche personalizzarlo con altre verdure o tipi di pasta.

TRUCCHI, CONSIGLI E RIDUZIONE DELLO SPRECO ALIMENTARE

Verdure alternative: Se non hai zucchine, puoi usare spinaci, bietole o anche patate grattugiate per un risultato ugualmente delizioso.

Sostituzioni della pasta sfoglia: Prova con la pasta brisée per una crosta più rustica o una sfoglia integrale per un tocco più leggero.

Aggiunte extra: Un sottile strato di senape, formaggio spalmabile o una spolverata di erbe aromatiche come aneto e prezzemolo possono arricchire il sapore del salmone.

Recupero degli avanzi: Se avanza un pezzo di salmone in crosta, il giorno dopo puoi scaldarlo in forno o trasformarlo in un gustoso ripieno per tartine o sandwich.

CONSERVAZIONE

Meglio fresco: Il salmone in crosta dà il meglio appena sfornato, quando la pasta sfoglia è croccante e fragrante.

In frigorifero: Se avanza, puoi conservarlo in frigorifero per massimo un giorno, ben coperto con pellicola o in un contenitore ermetico.

Congelazione: Se hai usato ingredienti freschi, puoi congelarlo prima della cottura e cuocerlo direttamente da congelato, aumentando leggermente il tempo in forno.

POTRESTI CUCINARE ANCHE...

Salmone in friggitrice ad aria: un'alternativa più leggera, ma altrettanto gustosa.

Branzino in crosta di patate: una croccantezza irresistibile!

Salmone in crosta di pistacchi: una cottura che mantiene tutto il sapore e la morbidezza del pesce.

Toast salmone e gorgonzola: stuzzichini deliziosi per una cena informale

Girelle di pasta sfoglia e salmone: Scenografiche e croccanti, superfiziose!