

Corona al salmone



Ingredienti:

1 rotolo pasta sfoglia
100 g salmone affumicato
100 g pesto pronto
1 uovo

Stendi la pasta sfoglia e distribuisce il pesto su tutta la superficie.
Adagia le fette di salmone affumicato senza sovrapporle. Arrotola il tutto sul lato lungo.

Taglia il rotolo in due sulla sua lunghezza. Intreccia le due parti lasciando la parte tagliata sopra per quanto possibile. Forma una corona. spennella con uovo e cuoci nel kit forno coperto con MC sul fornello grande a fiamma alta 5 minuti, fiamma media 15 minuti, spento in auto cottura 10 minuti.
Lascia raffreddare prima di servire.

Eliza Sestov