

## Salmone in crosta

---



Ingr

edienti per 4 persone:

- 4 filetti di salmone fresco
- 1 confezione di pasta sfoglia
- Sale, pepe rosa, olio evo q.b.
- 1 tuorlo
- Semi di sesamo q.b.
- finocchietto selvatico q.b.

PREPARAZIONE:

Stendere su un piano da lavoro la pasta sfoglia e ricavarne quattro quadrati. Su ogni quadrato posizionare un filetto di salmone e condire con sale, pepe, qualche goccia d'olio e finocchietto. Chiudere per bene la pasta sfoglia in modo da sigillare i filetti e praticare delle piccole incisioni sulla parte superiore.

Disporre i fagottini di salmone su teglia rivestita di carta forno, spennellare la superficie con il tuorlo battuto e cospargere con semi di sesamo. Adagiare la teglia sull'omino all'interno del kit forno, coprire con MCSD e cuocere per 10 min a fiamma viva, poi abbassare la fiamma al minimo e cuocere altri 7/8 min. Spegner e lasciare in

autocottura per 2/3 min. Far intiepidire prima di servire.

Lorena Vecchini