



## Salmone in Sfoglia

**Ricetta** del **salmone** in **pasta sfoglia** con una besciamella all'**aneto** molto **facile** da preparare. Ho utilizzato una pasta **sfoglia** già pronta **rettangolare** e una **besciamella** che consiglio di fare con un **roux** a 90 gr. di **burro** e **farina**, lasciane un po per aggiungerne alla fine nei piatti quando servi per rendere il **piatto** ancora più **cremoso**



5  
Porzioni



15 min.  
Preparazione



35 min.  
Cottura

### Ingredienti

600 GR SALMONE SENZA PELLE  
1 PASTA SFOGLIA RETTANGOLARE  
500 GR BESCIAMELLA  
Q.B. ANETO, PEPE  
Q.B. SALE, OLIO EXTRA VERGINE

### Procedimento

1

PREPARA UNA BESCIAMELLA CON ANETO (FOTO 1) E SCOTTA IL SALMONE IN PADELLA CON UN FILO D'OLIO

2

UNA VOLTA FREDDA STENDILA SULLA SFOGLIA AL CENTRO, LASCIA 3 CENTIMETRI SUI LATI PER POI CHIUDERLA (FOTO 2) E METTI IL SALMONE SOPRA LA BESCIAMELLA (FOTO 3)

3

CHIUDI LA SFOGLIA (FOTO 4) AVENDO CURA DI SIGILLARE AL MEGLIO LA SFOGLIA, GIRALO (FOTO 5), FAI DEI TAGLI SOPRA (FOTO 6)

4

METTI IN FORNO (FOTO 7) PER CIRCA 35 MINUTI A 175 °C PER 35 MINUTI FINO A CHE LA SFOGLIA NON RISULTA BEN DORATA E COTTA (FOTO 8), LASCIALO RIPOSARE QUALCHE MINUTO E SERVI.

### Informazioni Nutrizionali

per porzione

CALORIE	PROTEINE	CARBOIDRATI	GRASSI
500	19,46 gr	30,38 gr	31,68 gr