

PANZEROTTI DI MARE

Ingredienti per 4 persone:

- 500g. di pasta di pane comprata già pronta,
- 250g. di salmone fresco in 4 tranci,
- 100g. di funghi champignons (cremini),
- uno scalogno,
- un uovo sodo,
- un cucchiaino di prezzemolo tritato,
- olio,
- burro,
- 2 filetti di acciuga,
- paprica,
- un tuorlo,
- sale,
- pepe.

Stendete la pasta in una sfoglia sottilissima (circa 5 mm.) e tagliatela in 4 dischi del diametro di 14-15 cm.

Affettate finemente lo scalogno e fatelo appassire con 10g. di burro e un cucchiaino di olio. Unite i funghi mondati e tritati, salate, pepate e fate cuocere a fuoco medio per 5 minuti.

Fate insaporire per pochi istanti i tranci di salmone in una padella con 20g. di burro e un cucchiaino di olio; insaporite con una presa di sale, un pizzico di paprica e il prezzemolo.

Su ogni disco di pasta mettete una fetta di salmone, un pò di funghi, un quarto di uovo sodo e metà filetto di acciuga. Bagnate i bordi della pasta e chiudetela a mezza luna e spennelate la superficie di ogni fagottino con il tuorlo sbattuto. Mettete i fagottini su una placca unta d'olio e cuoceteli in forno caldo a 220° per 20 minuti.