

---

## SALMONE E COZZE IN CROSTA DI SFOGLIA

Ingredienti per 4 persone:

- 600 g di filetto di salmone pulito,
- 400 g di pasta sfoglia surgelata,
- 24 cozze,
- burro,
- olio d'oliva,
- 1 tuorlo d'uovo,
- 2 rametti di timo,
- farina bianca,
- sale.

Lasciate scongelare la sfoglia.

Pulite e lavate le cozze, quindi fatele aprire in una padella con 2 cucchiaini d'olio caldo. Toglietele dalle conchiglie.

Ricavate dal filetto di salmone 4 pezzi uguali.

Cuoceteli brevemente in padella con il burro, aromatizzato con 2 rametti di timo; salateli.

Stendete la sfoglia sulla spianatoia leggermente infarinata.

Ricavatene 4 quadrati di circa cm 18 di lato.

Appoggiate al centro di ognuno un pezzo di salmone e 6 cozze.

Chiudete i quadrati a fagottino, angolo contro angolo.

Pennellateli con il tuorlo.

Passateli nel forno a 180° e cuoceteli per 15 minuti.

Consigli: questi delicati fagottini vanno serviti ben caldi, accompagnati da un'insalata.