



Lasagna aperta con salmone affumicato



Prepara i 3 impasti di sfoglia con: farina + 1 uovo e spinaci – farina + 1 uovo e la rapa rossa – farina + 1 albume d'uovo e acqua tiepida. Fai riposare tutto mezz'ora.



Lava, taglia le zucchine ed elimina la polpa. In una padella unta d'olio fai soffriggere lo scalogno tritato, aggiungi il salmone e le zucchine tagliate a listarelle, la panna, regola di sale, pepe e porta a cottura (10 minuti circa).



In un padellino a parte cuoci, in poco olio ed acqua, la polpa eliminata, trita loro con un frullatore ad immersione e aggiungi poi al sugo preparato.



Con il mattarello tira le 3 sfoglie e, con uno stampo a forma di stella taglia la pasta.



Metti a bollire una pentola di acqua salata, tuffa le stelle, cuoci 5 minuti, scola e fai asciugare su di un canovaccio.



Con un pennello ungi i piatti di portata con del burro fuso, prepara gli strati di pasta, alternandoli di colore ed aggiungendo il sugo. Metti in forno 160° per circa 10 minuti. Servi in tavola.

Buon appetito...

Ugo Picia



[Read More](#)

---