

Cestini di pasta phyllo con spinaci e salmone affumicato

Difficoltà: media

Tempo di preparazione: 40 minuti

Cottura: 17 minuti

Dosi per 4 persone

8 fogli di pasta phyllo

4 filetti di salmone affumicato

20 grammi di burro

2 manciate di spinaci

2 cucchiaini di olio extravergine d'oliva

3 cucchiaini di panna liquida

2 cucchiaini di pinoli

sale, pepe

PROCEDIMENTO:

Tagliare il salmone affumicato a listarelle. Lavare gli spinaci, scolarli, poi tagliarli grossolanamente con un coltello.

Scaldare l'olio in una padella e cuocere gli spinaci per 5 minuti., quindi aggiungere la panna, il sale ed il pepe e cuocere a fuoco basso ancora per 2 minuti, fino ad ottenere un composto cremoso.

Preriscaldare il forno a 200°.

Stendere i fogli di pasta phyllo sul piano di lavoro. Far sciogliere il burro e spennellarlo sui fogli di phyllo. Sovrapporre due fogli di sfoglia uno sopra l'altro e con essi degli stampini da forno monoporzione. Infornare e far cuocere per 5 minuti. Togliere dal forno e riempire gli stampini con la crema agli spinaci. Infornare per altri 5 minuti, questa volta a 100°.

Nel frattempo, scaldare una padella e far tostare i pinoli. Sforare le tartellette e guarnirle con il salmone e con i pinoli.

Servire immediatamente.