Strudel di salmone e spinaci

Ingredienti per 4 persone:

1 rotolo pasta sfoglia
100 gr.di spinaci
600 gr.di salmone
250 gr.di ricotta
2 uova
30 gr.di parmigiano grattugiato
sale e pepe

Preparazione

Mondate gli spinaci e metteteli in una casseruola con 2 cucchiai di olio, salate leggermente, coprite con un coperchio e fate cuocere a fuoco medio, finché si saranno stufati. Mettete gli spinaci in uno scolapasta e fateli raffreddare. Lavorate la ricotta in un recipiente con una presa di sale e qualche macinata di pepe e un uovo intero. Una volta ottenuta una morbida crema incorporate gli spinaci tritati. Aprite il rotolo di pasta sfoglia sul piano da lavoro e ricopritelo con uno strato uniforme di composto alla ricotta, aiutandovi con una spatola e ricordandovi di lasciare liberi i bordi sui lati corti nonché una striscia di un lato lungo, per poter favorire una facile e sicura chiusura finale. Ricoprite lo strato di ricotta distribuendo il salmone in tranci condito con sale e pepe; quindi, procedete arrotolando la pasta sfoglia farcita su se stessa a formare uno strudel. Chiudete bene i lembi laterali, poi procedete effettuando dei motivi decorativi a piacere. Preriscaldate il forno a 180 gradi, spennellate la superficie dello strudel con dell'uovo battuto. Infornate e cuocete per circa 25-30 minuti.