
Koulibiac al salmone

Autore: Fabio Di Nunno

Fonte: Città Nuova

Il koulibiac è una torta salata russa a base di pesce, tipicamente preparata con salmone e riso, verdure e uova sode

Il koulibiac è una torta salata russa a base di pesce, tipicamente preparata con salmone e riso, verdure e uova sode. I caratteristici fori prima di cuocerla, che servono per permettere al vapore di uscire durante la cottura e di non rompere la pasta sfoglia, rendono il koulibiac immediatamente riconoscibile. Il koulibiac può essere servito come antipasto o come piatto unico, nonché come piatto freddo nei buffet. **Ingredienti per 6 persone** 2 rotoli di pasta sfoglia 300 gr di salmone fresco 100 g di riso Ribe 200 g di funghi champignon 300 g di spinaci 70 g di burro uno spicchio d'aglio 2 uova un rametto di aneto un limone sale q. b. pepe q. b. **Tempo di preparazione** Un'ora e mezza Pulite i funghi champignon e affettarli. Mondare e lavare gli spinaci, quindi saltarli in padella con i funghi per 10 minuti a fuoco vivo con 20 g di burro, lo spicchio d'aglio, sale e pepe. Nel frattempo rassodare le uova in acqua bollente per 10 minuti, quindi sgusciarle e tritarle. Cuocere a vapore il salmone per 5 minuti, spellarlo e spezzettarlo. Nel frattempo cuocere il riso in acqua bollente, scolarlo al dente e condirlo con 30 g di burro e le uova sminuzzate. Infine imburrare uno stampo rettangolare, foderatelo con un rettangolo di pasta sfoglia, in modo che salga sui bordi della teglia, bucherellare la pasta sfoglia con una forchetta e disporvi il riso. Indi disporre i funghi con gli spinaci, privati dell'aglio, poi il salmone, quindi l'aneto tritato e il burro rimasto a fiocchetti. Ricavare dal secondo rotolo di pasta sfoglia un rettangolo leggermente più grande dello stampo, appoggiarla sul ripieno e far aderire i lembi della pasta sfoglia con la pasta sottostante. Quindi praticare tanti fori nella pasta sfoglia con uno stampino tondo. Disporre la teglia in un forno preriscaldato a 180° per 30-35 minuti, sfornare e servire, oppure conservare in frigo una volta raffreddata la torta salata.