

OLIO CUORE

## Girelle al pesto, zucchine e salmone



Le nostre **Girelle di pasta con pesto, zucchine e salmone** sono un **primo** tanto **scenografico** quanto **gustoso e salutare**. **Ottime come pasta al forno per un pranzo della domenica**, contengono **tanti nutrienti** come gli **Omega-3** presenti nel **salmone** insieme agli **Omega-6** di cui è ricco il **Pesto alla Genovese senz'aglio Cuore**. Una **combinazione vincente per la salute cardiovascolare e per mantenere i normali livelli di colesterolo**.

## Ingredienti

### Per la pasta fresca

- 200 g di farina 00
- 2 uova
- 2 cucchiaini di Olio di Mais Cuore

### Per la farcia

- 400 g di zucchine
- 250 g di salmone fresco
- 125 g di mozzarella
- 60 g di Pesto alla Genovese senza aglio Cuore
- 40 g di pangrattato
- 200 g di besciamella

- **Portata: Primi**
- **Tempo: 55"**
- **Persone: 4**
- **Calorie: 2426 Kcal**
- **Grassi: 121 g**

---

## Preparazione

- Impastare la farina con le uova, l'Olio di Mais Cuore e un pizzico di sale fino ad ottenere un impasto omogeneo e liscio.

Formare una palla, coprirla con la pellicola e lasciarla riposare per 30 minuti in luogo fresco.

Grattugiare le zucchine con la grattugia a fori larghi, salarle leggermente e metterle a scolare in uno scolapasta per 20 minuti.



- Cuocere il salmone senza aggiunta di grassi, in un padellino con coperchio per 6-8 minuti.

Eliminare la pelle e sfaldare la polpa con una forchetta.



- Tritare finemente la mozzarella e asciugarla su carta da cucina assorbente.

Strizzare bene le zucchine e unirle al salmone, aggiungere la mozzarella e il pangrattato e condire il tutto con metà del Pesto alla Genovese senza aglio Cuore



- Stendere la pasta in sfoglie sottili, tagliare delle strisce di 20-22 cm per 6 cm con la rotellina dentellata. Scottare le sfoglie in acqua bollente salata, scolarle e raffreddarle in acqua fredda. Asciugarle su un canovaccio da cucina.

Farcire ogni striscia nel senso della lunghezza con il ripieno, posizionandolo al centro.

Rigirare la pasta sopra al ripieno e arrotolare dal lato più lungo formando una girella.



- Ricoprire una teglia con la carta forno, fare un leggero strato sul fondo di besciamella e adagiarvi le girelle.

Spennellarle con la besciamella rimasta, cospargere con il parmigiano e infornare a 180° per 15 minuti.

Servire dopo aver cosperso il piatto con alcune gocce di Pesto alla Genovese senza aglio Cuore.



---

**La ricetta è stata preparata con:**



**Pesto alla Genovese senza Aglio**