

Buitoni

Mini calzoni con salmone e finocchio



Ingredienti

- 1 confezione di Pasta Brisée
- 200 g di Salmone
- 1 Finocchio
- 1 Uovo
- 20 g di Burro
- Sale q.b.
- Pepe q.b.
- Aneto q.b.

Preparazione

1. Pulite e tagliate il finocchio a piccoli tocchetti. Cuocetelo nel burro con sale e pepe per 5-8 minuti o finché non si sarà ammorbidito. Mescolatelo con il salmone spezzettato e qualche ciuffo di aneto. Srotolate la pasta e coppatela in cerchi larghi almeno 8/10 cm di diametro. Versate un cucchiaino di ripieno in ogni disco di pasta, sigillate i bordi con una forchetta e spennellate con l'uovo sbattuto. Cuocete in forno a 180°C per 15 minuti o finché non sarà ben dorato.

Informazioni nutrizionali

carboidrati
Energia
grassi
Fibra
Proteine
Grassi saturi
Sodio
zuccheri

🕒 25

👤 4 4 persone