



Ghirlanda Natalizia con  
patate, provola e  
salmone

## Ingredienti

- 1 confezione di pasta sfoglia rotonda Buitoni
- 350 g di patate
- 200g di provola affumicata
- 100 g di panna acida o formaggio spalmabile
- qualche filo di erba cipollina
- 150 g di salmone affumicato
- 150 g di cavolo romanesco
- q.b. di pecorino o parmigiano grattugiato

## Preparazione

1. Tagliate a cubetti le patate e fatele cuocere in acqua bollente leggermente salata per 10 minuti, l'importante è che siano cotte ma rimangano sode. In una ciotola unite la panna acida, le patate raffreddate velocemente sotto l'acqua, i cubetti di provola e l'erba cipollina.
2. Preriscaldate il forno a 180°. Con una rotella incidete il centro della sfoglia un asterisco e sistemate tutto intorno il mix di patate e provola. Ora tirate delicatamente ogni triangolino, formato incidendo l'asterisco, verso l'esterno e unitelo bordo esterno. Piegate leggermente l'orlo e spennellatelo con l'uovo sbattuto. Infornate a 200° per circa 30 minuti.
3. Nel frattempo, sbollentate il cavolo romanesco cercando di mantenere intatti i coni che serviranno da pinetti per decorare la ghirlanda e tagliate al coltello grossolanamente il salmone.
4. Una volta cotta e intiepidita la ghirlanda, incastratevi qua e là i pinetti di cavolo, decorate con il salmone e completate con pecorino a pioggia.

### Informazioni nutrizionali

carboidrati	18 g
Energia	291.71 kcal
grassi	17.36 g
Fibra	2.14 g
Proteine	15.5 g
Grassi saturi	8.13 g
Sodio	431.43 mg
zuccheri	431.43 mg

⌚ 75

⊕ 8