

Ingredienti

- 1 confezione di Pasta Sfoglia Rettangolare
- 250 g di Salmone
- 6 cucchiai di Formaggio spalmabile

Preparazione

1. Srotolate la sfoglia e tagliatela in sei quadrati. Pigate a metà ogni quadrato, formando un triangolo. Con un coltello incidete all'interno i due lati del trinagolo, senza far toccare le estremità dei tagli in punta. Aprite nuovamente, con delicatezza, il triangolo e a questo punto intrecciate uno dentro l'altro i due bordi mobili, formando un intreccio (vedi le immagini che seguono). Bucherellate il fondo e infornate a 200° per 10 minuti. Una volta fuori dal forno, lasciate raffreddare, versate al centro un cucchiaio di formaggio spalmabile e qualche fettina di salmone.

Informazioni nutrizionali

15

carboidrati

Energia

grassi

Fibra

Proteine

Grassi saturi

Sodio

zuccheri

4 4 persone