



Rotolo Pasta Sfoglia con Salmone e Zucchine

Ingredienti

- 1 confezione di Pasta Brisée
- 100 g di Salmone affumicato
- 2 Zucchine
- 2 cucchiaini di Formaggio fresco spalmabile
- Aneto q.b.
- Latte q.b.
- Sesamo q.b.

Preparazione

1. Lavate le zucchine e grattugiatele nella parte grossa della grattugia, e lasciatele scolare. Mescolate il formaggio con l'aneto. Srotolate la pasta brisée, versatevi e spalmate uniformemente il formaggio, sistematevi sopra le fette di salmone e infine le zucchine grattugiate. Non salate, perché il salmone darà già la giusta sapidità al rotolo. Arrotolate la pasta su sé stessa e sistemate la parte chiusa del rotolo alla base. Spostate il rotolo su una teglia coperta con la carta forno, spennellate il rotolo con il latte e versatevi sopra il sesamo. Fate cuocere, in forno preriscaldato, a 180° per 25 minuti. Questo rotolo è perfetto anche freddo per essere mangiato il giorno dopo o per un picnic.

Informazioni nutrizionali

carboidrati	15.99 g
Energia	238.17 kcal
grassi	12.67 g
Fibra	1.21 g
Proteine	14.06 g
Grassi saturi	4.94 g
Sodio	212.65 mg
zuccheri	212.65 mg

⌚ 40

⊕ 6 6 persone