

 Buitoni B

Torta di fiori di zucca e salmone

## Ingredienti

- 1 Pasta Sfoglia Gran Spessore
- 1 dl di Panna fresca
- 1 Cipollotto
- 400 g di Fiori di zuccina
- 4 Uovo
- 200 g di Salmone affumicato
- Olio extra vergine di oliva q.b.
- Sale q.b.
- Pepe q.b.

## Preparazione

1. In una casseruola rosolate in 2 cucchiai di olio il cipollotto tritato, unite le zucchinette tagliate e fatele appassire a fuoco moderato per una decina di minuti. Aggiungete il salmone a pezzetti, rosolate ancora per un minuto e levate dal fuoco. In una ciotola sbattete le uova con la panna, sale e pepe. Foderate una tortiera con la pasta sfoglia, lasciandola nella sua speciale carta antiaderente, disponete all'interno le zucchine e il salmone, versate il composto di uova e infornate a 200° per 30 minuti.

## Informazioni nutrizionali

carboidrati

Energia

grassi

Fibra

Proteine

Grassi saturi

Sodio

zuccheri

🕒 30

👤 8 8 persone