

The Buitoni logo is a green rectangular tag with the brand name 'Buitoni' written in a white, serif font.

Tortini di salmone



Ingredienti

- 1 Uovo
- 1 cucchiaio di Erba cipollina
- 400 g Filetto di salmone
- 2 dl di Panna fresca
- Sale q.b.
- Pepe q.b.
- 1 confezione di Pasta Sfoglia Rotonda

Preparazione

1. Srotolate la pasta sfoglia e utilizzatela per foderare 4 stampini rotondi di circa 10 cm di diametro, bucherellate il fondo con una forchetta e cuocete in forno a 200°C per 5 minuti. Togliete la pelle e le eventuali spine al salmone, passatelo al mixer e trasferitelo in una ciotola. Mescolando continuamente, aggiungete poco per volta la panna, l'albume dell'uovo, l'erba cipollina tritata, sale e pepe. Con il composto riempite i 4 stampini di pasta sfoglia e cuocete in forno a 200°C per circa 25 minuti. Servite tiepidi, dopo aver decorato con qualche filo di erba cipollina.

Informazioni nutrizionali

carboidrati
Energia
grassi
Fibra
Proteine
Grassi saturi
Sodio
zuccheri

🕒 25

👤 8 8 persone