

Buitoni

Sfoglia salmone e gamberi



Ingredienti

- 150 g di Salmone affumicato
- 250 g di Besciamella pronta
- 200 g di Gamberetti
- 1 cucchiaio di Prezzemolo
- Noce moscata spolverata
- 1 confezione di Pasta Sfoglia con farina integrale

Preparazione

1. Tagliate salmone e gamberi a pezzetti, metteteli in una terrina, aggiungete la besciamella, il prezzemolo tritato finemente, condite con pepe e noce moscata. Mescolate il tutto e versate il composto sulla sfoglia già stesa sulla carta da forno. Chiudete la sfoglia come uno strudel, infornate a 180° e... buon appetito.

Informazioni nutrizionali

carboidrati

Energia

grassi

Fibra

Proteine

Grassi saturi

Sodio

zuccheri

🕒 30

👤 8 8 persone