



## Torta di porri, funghi e salmone



### Ingredienti

- 400 g di Filetto di salmone
- 3 Uova
- 2 Porro
- Olio extra vergine di oliva q.b.
- Sale q.b.
- Pepe q.b.
- 1 confezione di Sugo Fresco ai Funghi
- 1 confezione di Pasta Sfoglia Rotonda

### Preparazione

1. In una casseruola rosolate in 2 cucchiai di olio i porri tagliati a fettine e fateli appassire a fuoco moderato per una decina di minuti. Aggiungete il salmone tagliato a cubetti, rosolate ancora per un minuto e levate dal fuoco. In una ciotola sbattete le uova con sale, pepe e la salsa ai funghi. Foderate una tortiera con la pasta sfoglia, lasciandola nella sua speciale carta antiaderente, disponete all'interno i porri e il salmone e versatevi sopra il composto di uova e funghi. Fate cuocere in forno a 200°C per 30 minuti.

### Informazioni nutrizionali

carboidrati

Energia

grassi

Fibra

Proteine

Grassi saturi

Sodio

zuccheri

⌚ 40

⊕ 8 8 persone