



Torta salata con salmone  
e porri

## Ingredienti

- 1 confezione di Pasta Sfoglia con farina integrale
- 250 g Salmone affumicato
- 1 Porri
- 4 Uova
- 100 ml Panna
- 50 g Burro
- mezzo cucchiaino di Noce moscata grattugiata
- Sale q.b.

## Preparazione

1. Scaldate il forno a 180 °C. Srotolate la sfoglia in una tortiera a cerniera e bucherellate il fondo. Pulite il porro e riducetelo a rondelle sottili. Fate sciogliere il burro in una casseruola, aggiungete il porro, aggiustate di sale e lasciate rosolare per una decina di minuti. Sbattete le uova con la panna, la noce moscata e un pizzico di sale. Unitevi il porro e il salmone a fettine. Versate il composto nella torta e infornatela per 30 minuti.

### Informazioni nutrizionali

carboidrati	16.56 g
Energia	479.02 kcal
grassi	29.91 g
Fibra	1.45 g
Proteine	34.54 g
Grassi saturi	12.54 g
Sodio	311.67 mg
zuccheri	1.95 g

🕒 40

👥 6 6 persone