



Tortino di salmone e zucchini



Ingredienti

- 1 cucchiaio Erba cipollina
- Noce moscata q.b.
- Sale q.b.
- pepe q.b.
- 400 g di Ricotta
- 2 Zucchina
- 2 Uovo
- 150 g di Salmone affumicato
- 1 confezione di Pasta Sfoglia Rettangolare

Preparazione

1. Srotolate la pasta sfoglia e foderate uno stampo da plumcake, lasciando che la pasta fuoriesca dai bordi. Tagliate le zucchini a strisciole e scottatele brevemente in acqua bollente, raffreddatele e tenete da parte. In una ciotola mescolate la ricotta con un uovo, sale, pepe, noce moscata e l'erba cipollina. Stendete uno strato di composto sul fondo dello stampo, coprite con parte delle zucchini, unite altro impasto di ricotta e disponete parte del salmone tagliato a fette. Ripetete l'operazione, ottenendo 2 strati di ogni ingrediente. Chiudete con la pasta, spennellate con un uovo sbattuto e cuocete in forno a 180° per circa 30 minuti.

Informazioni nutrizionali

carboidrati

Energia

grassi

Fibra

Proteine

Grassi saturi

Sodio

zuccheri

🕒 60

👥 8 8 persone