Buitoni

Barchette di sfoglia con tartare di salmone, erba cipollina e creme fraiche

Ingredienti

- 1 confezione di Sfoglia Rettangolare Buitoni
- 200 g di filetto di salmone affumicato
- q.b. erba cipollina
- q.b. di creme fraiche
- q.b. scorza di limone
- q.b. olio extravergine di oliva

Preparazione

1. Ritagliare 16 ovali di pasta sfoglia con il coppapasta più grande quindi, con il coppapasta più piccolo, ricavare degli anelli da 8 degli ovali grandi. Sovrapporre gli anelli sugli 8 ovali grandi rimasti e pressare bene con i polpastrelli in modo che la pasta aderisca bene. Bucherellare la pasta sfoglia con i rebbi di una forchetta. Spennellare con uovo sbattuto.
2. Cuocere in forno a 200°C per 20 minuti fino a doratura. Nel frattempo tagliare il salmone a piccoli dadini e condire con scorza di limone, olio e pepe. Una volta cotte, lasciare raffreddare le barchette di sfoglia quindi farcire con tartare di salmone affumicato, creme fraiche ed erba cipollina tritata finemente.

Informazioni nutrizionali

carboidrati	21.36 g
Energia	304.7 kcal
grassi	17.38 g
Fibra	1.4 g
Proteine	13.66 g
Grassi saturi	6.65 g
Sodio	587.25 mg
zuccheri	0.22 g

⌚ 38

⊕ 4 4