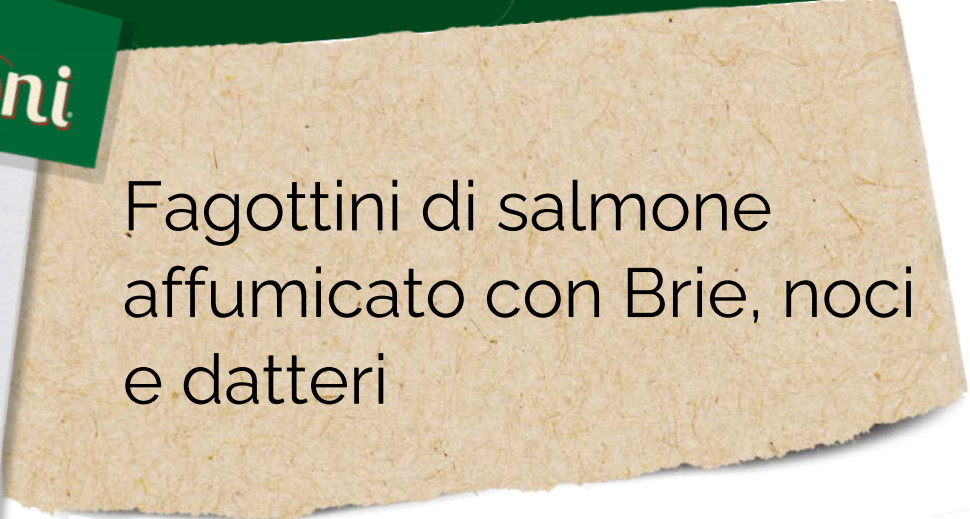


The Buitoni logo is displayed in a green box with white text, positioned at the top left of the page. It is partially overlaid by a Polaroid-style photo frame and a piece of brown paper.A piece of brown, textured paper with a torn edge, containing the title of the recipe. It is placed over a Polaroid-style photo frame that shows a green patterned background.

Fagottini di salmone
affumicato con Brie, noci
e datteri

Ingredienti

- 1 confezione Mini Basi BUITONI
- 200 g salmone affumicato
- 100 g di formaggio Brie
- 100 g datteri
- 100 g di noci
- 1 uovo sbattuto

Preparazione

1. Preriscaldare il forno a 200°C o la friggitrice ad aria a 180°C.
2. Tritare le noci e i datteri. Tagliare il salmone e il formaggio a pezzetti. Unire gli ingredienti.
3. Distribuire il composto al centro di ogni base e chiuderla unendo i bordi, premendo e ruotandoli leggermente per chiudere.
4. Disporre i fagottini su una teglia ricoperta di carta da forno e spennellarli con l'uovo sbattuto. Se utilizzate friggitrice ad aria, disporli all'interno dell'apposito vassoio.
5. Cuocere in forno per circa 15-17 minuti, fino a doratura, o in friggitrice ad aria per 12-14 minuti.

Informazioni nutrizionali

carboidrati	41.69 g
Energia	544.57 kcal
grassi	33.95 g
Fibra	5.08 g
Proteine	21.93 g
Grassi saturi	8.82 g
Sodio	516.84 mg
zuccheri	17.2 g



4 4 persone