



Torta salata al salmone

Torte Salate

🕒 30m

👥 8



Ingredienti

- 1 Confezione 1 confezione di Pasta brisée senza glutine
- 150 g 150 g Crescenza
- 100 mL 100 ml Panna al salmone
- 50 g 50 g Salmone affumicato
- 1 1 Uovo

Informazioni nutrizionali

Numero di porzioni

Preparazione

PASSAGGI 1 Srotolate la brisée e sistematela in una teglia. Preriscaldate il forno a 180° In una ciotola rompete un uovo, unite lo stracchino, la panna e il salmone a pezzetti. Versate il composto nella brisée e ripiegate leggermente i bordi della pasta sfoglia, al fine di non fare uscire il contenuto della torta. Infornate a 180° per 30 minuti

