



# Panino di Pasta Sfoglia Delicata Buitoni con semi di papavero affumicati

Antipasti



25m



4



## Ingredienti

- 10 g 10 g di Semi di papavero
- 150 g 150 g di Insalata mix
- 100 g 100 g di Salmone affumicato
- 100 g 100 g di Pesce spada affumicato
- 100 g 100 g di Scamorza a fette
- 1 q.b. Sale q.b.
- 1 q.b. Olio extra vergine di oliva q.b.
- 1 Confezione 1 confezione di Pasta Sfoglia Delicata

## Informazioni nutrizionali

## Numero di porzioni

## Preparazione

**PASSAGGI 1** Aprire la Pasta Sfoglia Delicata Buitoni, ricavare otto rettangoli di circa 10x5cm ciascuno, quindi disporli in una teglia con la sua carta da forno. Con l'aiuto di un pennello passare la superficie con un po' d'acqua e spolverare con i semi di papavero. Infornare nel forno preriscaldato a 200°C per 10/15 minuti. Una volta cotti, togliere la pasta sfoglia e far raffreddare. Tagliare i panini a metà e farcire con il mix d'insalata già condita precedentemente. Farcire i panini con il salmone affumicato, il pesce spada affumicato ed il carpaccio di polpo. Chiuderli con uno stecchino di bambù, sistemare in un piatto di portata e servire in tavola.