



Mini calzoni con salmone e finocchio

Pizze e focacce

🕒 25m

👥 4



Ingredienti

- 1 Confezione 1 confezione di Pasta Brisée
- 200 g 200 g di Salmone
- 11 Finocchio
- 11 Uovo
- 20 g 20 g di Burro
- 1 q.b. Sale q.b.
- 1 q.b. Pepe q.b.
- 1 q.b. Aneto q.b.

Informazioni nutrizionali

Numero di porzioni

Preparazione

PASSAGGI 1 Pulite e tagliate il finocchio a piccoli tocchetti. Cuocetelo nel burro con sale e pepe per 5-8 minuti o finché non si sarà ammorbidito. Mescolatelo con il salmone spezzettato e qualche ciuffo di aneto. Srotolate la pasta e coppedatela in cerchi larghi almeno 8/10 cm di diametro. Versate un cucchiaino di ripieno in ogni disco di pasta, sigillate i bordi con una forchetta e spennellate con l'uovo sbattuto. Cuocete in forno a 180°C per 15 minuti o finché non sarà ben dorato.

