



# Alberelli al salmone

Antipasti

🕒 25m

👥 4



## Ingredienti

- 1 Confezione 1 confezione di Pasta Sfoglia Delicata
- 100 g 100 g di Salmone affumicato
- 1 q.b. Formaggio spalmabile q.b.
- 1 q.b. Olive verdi denocciolate q.b.

## Informazioni nutrizionali

## Numero di porzioni

## Preparazione

### PASSAGGI 1 [video width="1280" height="720"

mp4="https://www.buitoni.it/wp-content/uploads/Buitoni\_ricetta-2\_v7.mp4"]/video] &nbsp;Stendete un rotolo di pasta sfoglia su un piano, poi ritagliate delle strisce larghe circa 1 cm. Tagliate il salmone a strisciole. Spennellate ogni strisciolina con un po' di formaggio spalmabile e poi sistematevi sopra uno strato leggero di salmone, lungo tutta la lunghezza di ogni striscia. Prendete l'estremità di ogni striscia e, partendo dalla punta dell'albero, modellate in modo da creare il corpo dell'alberello per poi infilarlo delicatamente con uno spiedino lungo. Una volta realizzati tutti gli alberelli, metteteli su una teglia da forno ricoperta di carta forno e fate cuocere a 200° per circa 15 minuti o fino a doratura. Una volta pronti sformateli e lasciateli raffreddare. Tagliate del parmigiano a cubetti quindi infilate un alberello su di ognuno di essi, decorate con un'oliva verde denocciata ed ecco pronti i vostri alberelli di pasta sfoglia.

