

ANTIPASTI E SNACK

Millefoglie al salmone

di: *dila84*

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **media** COSTO: **basso** REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



INGREDIENTI

200 g di salmone
100 g di formaggio cremoso
panna da cucina
pasta sfoglia pronta.

PREPARAZIONE

1 Mettere a cuocere la pasta sfoglia in forno per una decina di minuti.

Prima di infornarla, spennellarla con il tuorlo sbattuto e cospargere la superficie con un po' di erba cipollina bagnata in poca acqua per evitare che si bruci in forno.

Mentre la pasta cuoce mettere nel mixer il salmone e il formaggio.

Poi, per aggiustare la consistenza, dosare la panna.

Non aggiungere sale perchè il salmone è saporito di suo.

Assemblare 3 dischi di sfoglia con la mousse e il piatto è pronto.

