

ANTIPASTI E SNACK

Millefoglie al salmone

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa COSTO: medio REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



Amici a cena all'improvviso? Volete offrir loro qualcosa di sfizioso ma non avete tempo per star dietro ai fornelli? Benissimo allora questa idea è proprio ciò che fa per voi! Una ricetta questa davvero semplice ma vi permetterà di fare un'ottima figura a tavola. Le millefoglie al salmone sono ideali anche per un aperitivo!

INGREDIENTI

- salmone affumicato
- philadelphia
- crackers al riso
- zucchine
- olio
- limone
- pepe
- sale e prezzemolo
- scamorza (anche affumicata).

PREPARAZIONE

- 1 Grigliare le zucchine e metterle a marinare in olio extravergine d'oliva, succo di limone, una grattatina di pepe, sale e prezzemolo tritato.

Spalmare poca philadelphia sui crackers.



- 2 Mettere qualche fetta di zuccina e un pezzetto di salmone e



- 3 qualche cubetto di scamorza.



- 4 Comporre così tre strati, mettere in forno a 150°C per 10 minuti circa (finchè si è sciolta la scamorza).



- 5 Servire caldo decorando con un fiorellino di zuccina e salmone.



6 Da vicino:

