

ANTIPASTI E SNACK

Millefoglie al salmone

di: *NoixDeCoco*

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:

