

ANTIPASTI E SNACK

# Millefoglie con il 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.

Le millefoglie con il salmone sono davvero sfiziose, perfette per chi vuole portare a tavola uno stuzzichino facile da fare ma molto scenografico. provate questa ricetta, avrete tantissimi complimenti!

## 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.

