

ANTIPASTI E SNACK

Paté al salmone

LUOGO: Europa / Italia

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



INGREDIENTI

- 2 strati di pan carrè
- ¼ tazza di burro
- 1 cipolla tritata fine
- ½ tazza di sedano tritato fine
- 3 tazze di patate passate
- ½ cucchiaino di sale
- un pizzico di pepe
- 400 g di salmone.

PREPARAZIONE

1 Scaldare il forno a 210°C. Coprire una teglia per torte con il primo strato. Far fondere il burro in una piccola casseruola e versarci la cipolla e il sedano fino a che la cipolla diventi trasparente.

Aggiungere le patate passate e condite. Far sgocciolare il salmone, togliere la pelle e le lische e tagliarlo a pezzetti. Incorporarlo al purè.

Stendere sul fondo della torta e coprire con il secondo strato.

Cuocere al forno per circa 45 minuti fino a che il pane sia ben dorato.