

TORTE SALATE

# Sformato al salmone affumicato

LUOGO: Europa / Italia

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



## INGREDIENTI

3 uova  
150 g di farina  
1 bustina di lievito per pizza  
1 dl di olio di semi di girasole  
1  
25 dl di latte intero  
100 g di parmigiano o emmentaler  
grattugiato  
200 g di salmone affumicato  
10 steli di erba cipollina  
1 presa di sale  
pepe macinato fresco.

## PREPARAZIONE

**1** Preriscaldare il forno a 180°.

In una ciotola, sbattere le uova con la farina, il lievito, il pepe e il sale.



2 Incorporare a poco a poco l'olio e il latte riscaldato.





3 Mescolare bene per evitare che si formino grumi.



4 Aggiungere il parmigiano e rimestare.



5 Tagliare a listerelle il salmone.



6 Sminuzzare l'erba cipollina ed incorporarla all'impasto.



7 Versare in uno stampo antiaderente e infornare per 45 minuti.

