

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.

