



# Tortino di salmone e verdure

Ricetta di V-ZUG SpA



Preparazione 45 Min.  
Tempo di cottura 40 Min.  
Porzioni 8  
Elettrodomestico Combair-Steam SL dal 2015

## Preparazione

---

2 carote

2 zucchine

1 pasta sfoglia, rotonda, ca. Ø32 cm

350 g fette di salmone, affumicate

sale

pepe

Lavare le verdure, pelare le carote. Pelare le carote e le zucchine e ricavare delle fette lunghe con il pelapatate.

Rivestire uno stampo per torte con la pasta sfoglia che dovrà sovrapporsi al bordo dello stampo per ca. 1 cm e bucherellare con una forchetta. Disporre il salmone sulla pasta sfoglia, distribuire le carote e le zucchine. Condire con sale e pepe.

1 pasta sfoglia, rotonda, ca. Ø32 cm

Ricavare 6 fori sulla seconda pasta sfoglia usando un levatorisoli. Disporre la pasta sfoglia sulle verdure e chiudere con il bordo della prima pasta sfoglia.

Mettere la teglia su una griglia nella camera di cottura fredda. Cuocere.

**Cottura professionale pasta sfoglia 200 °C per 40 Min.**

## Accessori

---

Teglia rotonda Ø29 cm

Griglia

