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. ∅32 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. ∅32 cm

Ricavare 6 fori sulla seconda pasta sfoglia usando un levatorsoli. 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

Ulteriori informazioni

Creata il	11.12.2019