Lumache al salmone

Ricetta di V-ZUG SpA



Preparazione	20 Min.
Tempo di cottura	25 Min.
Porzioni	16
Elettrodomestico	Combair-Steam SL dal 2015

Preparazione

1 rotolo di pasta sfoglia

100 g di formaggio fresco, ad es. Philadelphia

½ limone, non trattato, la scorza

1 pizzico di peperoncino rosso in polvere

200 g di salmone, affumicato, a fette

1 mazzetto di aneto

Amalgamare il formaggio fresco, la scorza di limone e il peperoncino. Staccare le punte di aneto dai rametti.

Spalmare il composto con il formaggio fresco sulla pasta sfoglia, lasciando 2 cm di bordo su un lato lungo. Stendervi sopra il salmone e cospargere con le punte di aneto. Spennellare il bordo libero della pasta con un po' d'acqua, arrotolare la pasta dall'altro lato lungo e premere sul bordo. Tagliare il rotolo a fette spesse 2 cm.

Disporre le lumache al salmone su una teglia rivestita con carta da forno e introdurre nella camera di cottura fredda. Cuocere.

Cottura professionale pasta sfoglia 200 °C per 25 Min.

Accessori

Teglia

Ulteriori informazioni

Creata il	11.12.2019