



STUZZICHINI

Tortillas con formaggio fresco e salmone



4 PORZIONI



DIFFICOLTÀ



COSTO



TEMPO DI PREPARAZIONE
25 MIN



TEMPO DI COTTURA
5 MIN



CALORIE
430K

NOTE

INGREDIENTI

4 Tortillas

PER IL RIPIENO

200 g di Salmone affumicato

140 g di Formaggio spalmabile

2 Limoni bio

1 ciuffetto di Aneto

Sale e Pepe

PER GUARNIRE

60 g di Uova di salmone

Aneto

Preparazione

- Lavate l'aneto e tritatelo finemente.
- Grattugiate la buccia dei limoni.

- In una ciotola lavorate con la spatola di silicone il formaggio insieme alla buccia dei limoni e l'aneto, una volta che il composto risulta liscio e cremoso, regolate di sale e pepe.
- Abbrustolite per pochi secondi le tortillas su entrambi i lati e spalmate sopra la crema di formaggio. Su questa distribuite le fette di salmone affumicato ed arrotolatele a formare dei cilindri.
- Tagliate i cilindri in 4 parti e poneteli sul piatto da portata disposti in modo da formare una piramide.
- Guarnite con ciuffi di aneto, uova di salmone e servite.

Francesca Cavallo