



Come, quando, vuoi.



Ricetta con Party Sfoglia Mini Stars Dailybread

Bocconcini caldi al sapore di salmone

Ingredienti

- 12 canestrini Mini Stars
- 200 gr di robiola
- 150 gr di salmone affumicato a fette
- erba cipollina o menta, in base al gusto personale
- sale q.b.
- pepe rosa q.b.

Preparazione

Taglia il salmone affumicato al coltello in piccoli pezzetti e tieni da parte qualche pezzetto per la guarnizione finale.

Lava e trita l'erba cipollina (o menta).

Dopodiché in una ciotola mescola la robiola con il salmone e l'erba cipollina (o menta), aggiungi un pizzico di sale e un po' di pepe rosa a piacimento sino ad ottenere una crema ben amalgamata.

Nel frattempo preriscalda il forno a 180°C e, una volta raggiunta la temperatura, inforna a mezza altezza le Mini Stars DailyBread per circa 3/5 minuti. Una volta preparate, farcisci i canestrini caldi con il ripieno goloso appena realizzato.

Decora i vol au vent con il salmone tenuto da parte ed erba cipollina o menta. Servili ancora caldi, come antipasto.