



Kulebjaka al salmone - [Visualizza sul sito](#)
di Sconosciuto

torta salata - pasta sfoglia - salmone - riso

versione rapida

Pasta sfoglia

Ripieno:

250 gr. di salmone fresco

70 gr. di riso bollito

1 dl. di crema di latte

250 gr. di champignon saltati in padella con aglio, olio e prezzemolo

3 uova sode

1 uovo

burro

1 trito di prezzemolo

sale pepe

In una ciotola mescolate il riso con una noce di burro, il salmone sminuzzato, la panna, il prezzemolo tritato, sale e pepe. Stendete la sfoglia, copritela con i funghi e sistematevi al centro il composto di salmone. Coprite con le uova sode tagliate a fettine e altri champignon. Chiudete bene i bordi, spennellate con uovo e decorate la superficie con i ritagli. Infornate a 180° per 30 minuti.

N: B. La vera pasta è fatta con la pasta del pane a cui vengono aggiunte le uova.