



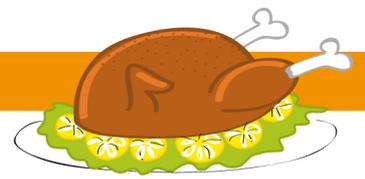
Versione senza crosta - [Visualizza sul sito](#)
di Cristina

Quindi ho impastato le patate schiacciate con la farina e l'amido di riso e ho steso l'impasto col matterello. Poi ho foderato di fette di salmone, imbottito con formaggio caprino, panna e rucetta. Avvolto a rotolo e spennellato con burro e pangrattato ha fatto in forno una bella crosticina dorata. E ha retto alla grande!!!

Le dosi:

1 kg di patate
200 g. farina
1 cucchiaio colmo di amido di riso
250 gram i di salmone affumicato
150 g. di formaggio caprino
2 cucchiai di panna da cucina
un mazzetto di rucetta





qui la versione senza rucetta

