



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE000384

Registrata in data 25 Mar 2016 alle ore 10:25

da ANTONIO DI CRESCENZO

La Nordica

Il nome è dovuto all' ingrediente principale che è il salmone norvegese che ho abbinato al pomodoro San Marzano.

Tempo di preparazione: 2 minuti

Ingredienti per 1 persone

250 g panetto di impasto
70 g Filetti San Marzano D.O.P. agrosarnese
90 g Provola di Agerola
65 g Salmone norvegese
Erba cipollina (del mio orto) q.b.
Pepe rosa del Cile q.b.
Scorze d' arancia di Sicilia q.b.
Menta piperita q.b.
Olio evo q.b.

Preparazione

Distendere il panetto di impasto e aggiungervi la provola di Agerola, i filetti di San Marzano dop, l' olio evo e infornare. All' uscita dal forno aggiungere il salmone affumicato norvegese, erba cipollina, pepe rosa e menta piperita e scorze d' arancia.