

CANNAMELA

## Tortino con salmone e pepe bianco



# Ingredienti

- 700g patate lessate e schiacciate
- 200g patate a fette
- 1 cucchiaino e un pizzico Insaporitore per Patate CANNAMELA
- 60g burro
- 50g cipolla tritata
- 200ml latte
- 100g panna
- 230g salmone fresco a fette
- 70g Parmigiano Reggiano
- 130g spinaci lessati e strizzati
- 1 pizzico pepe bianco macinato CANNAMELA
- qb sale
- qb pangrattato
- qb olio extravergine di oliva

 Porzioni 5 persone	 Portata Secondo
 Tempo 25 minuti	 Difficoltà Media
 Cottura In forno, In pentola, Bollito/lessato	 Kcal per persona 476*

\* Calorie calcolate da Quadò Editrice Srl (software Easydiet aggiornamento 2007)

I nostri partner

**DOLCI CUCINA**



## Preparazione

- 1** Lessare le patate a fette in acqua bollente salata per 10 min, poi scolarle.
- 2** Appassire la cipolla tritata in 30 g di burro e 4 cucchiai di acqua, poi quando sarà morbida e trasparente versarla nella purea di patate e stemperare gradualmente con il latte e la panna.

- 3 Aggiungere alla purea 50 g di formaggio grattugiato e 1 cucchiaino di insaporitore per patate CANNAMELA. Controllare il sale.
- 4 Insaporire in padella nel burro rimasto gli spinaci tritati, aggiustare di sale e spolverarli con 20 g di formaggio.
- 5 Ungere e impregnare con pangrattato il fondo di una pirofila.
- 6 Distribuire la metà della purea di patate e ricoprire con uno strato di spinaci.
- 7 Disporre le fette di salmone condite con un pizzico di pepe bianco macinato CANNAMELA e poco sale.
- 8 Ricoprire ancora con la purea e chiudere in superficie con le patate a fette lessate.
- 9 Ungere con olio e spolverare con 1 pizzico di insaporitore per patate CANNAMELA.
- 10 Infornare a 180° per 30/35 min.