

SALMONE E STRACCHINO

Scrocchiarella RISO VENERE



INGREDIENTI

INGREDIENTI

Salmone affumicato
Crema 7chef stracchino
Erbette di stagione
Buccia di limone
Sale
Olio

PROCEDIMENTO

PROCEDIMENTO

Estrarre la Scrocchiarella dal congelatore, inserire in forno preriscaldato per 8-10 minuti a 230/240 gradi circa, preferibilmente su una griglia o una teglia forata. Le tempistiche possono variare a seconda delle dimensioni della Scrocchiarella e del forno che si utilizza.

Terminata la cottura, farcire con la crema di stracchino e il salmone affumicato, limone grattugiato ed erbe di stagione.

In ultimo, condire a piacimento con sale e olio.