

# Mini croissant al salmone

I **mini croissant al salmone** sono degli squisiti croissant salati, di piccole dimensioni, semplici da preparare e molto gustosi. Possono essere sia uno sfizioso antipasto che apre un pranzo a base di pesce, ma anche un accompagnamento per l'aperitivo o per un buffet.

I **mini croissant al salmone** si possono preparare anche con la pasta sfoglia pronta che si acquista in rotoli già stesi al supermercato, nel banco frigo. Diventano così velocissimi e semplicissimi. Il ripieno può essere arricchito a piacere con erba cipollina, prezzemolo tritato o quello che più vi suggerisce la vostra fantasia :-)

## INFORMAZIONI

- 4 persone
- **300Kcal** a porzione
- difficoltà **facile**
- pronta in **30 minuti**
- si può **preparare in anticipo**
- si può **mangiare fuori**

## INGREDIENTI

- 250 g di Pasta sfoglia
- 100 g di salmone affumicato
- 40 g di Philadelphia alle erbe
- 1 uovo di gallina

## PREPARAZIONE

- Stendere la pasta sfoglia di forma rotonda, nello spessore uniforme di un paio di millimetri circa.
- Tagliare la pasta sfoglia in 16 triangoli (tagliare in 4 spicchi e quindi ogni spicchio a metà e di nuovo a metà).
- Togliere dal salmone eventuali parti scure e tagliarlo in 16 pezzettini.
- Mettere sulla base di ogni triangolo di pasta un pezzettino di salmone, uno di Philadelphia ed arrotolare fino ad arrivare alla punta. Premere bene per fare aderire.
- Disporre i mini croissant, man mano che sono pronti, su una teglia rivestita con un foglio di carta da forno, ben distanziati gli uni dagli altri e con la punta rivolta verso il basso, altrimenti potrebbero aprirsi in cottura.
- Sbattere l'uovo in una ciotolina e spennellare bene i croissant in superficie.
- Tenere i croissant nel frigorifero fino al momento di cuocerli nel forno a 190-200°C per 10-12 minuti circa.
- La cottura deve essere non ventilata, mettere la teglia nella parte centrale del forno e proseguire un po' la cottura se non si sono ben dorati.

## STAGIONE

Ricetta per tutte le stagioni

## AUTORE

Ricetta realizzata da Barbara Farinelli. Fotografia di Giovanni Caprilli. Tutti i diritti riservati.



### I consigli di Barbara

Questi deliziosi stuzzichini si conservano ottimamente in frigorifero per 3-4 giorni circa. Gustarli ben scaldati nel forno. In alternativa possono anche essere congelati, per essere tirati fuori all'occorrenza. Metterli, ancora congelati, nel forno a 200°C per il tempo necessario a farli ben scaldare.