

CANNAMELA

CESTINI DI PASTA FILLO

Ricetta della scuola di cucina “Cucinamica” di Napoli



Ingredienti per 6/8 persone

300 g di broccoli baresi
350 g di salmone fresco
Pasta fillo
Olio extravergine
3 cucchiaini di Salsa di soia
Zenzero macinato Bio Cannamela
Coriandolo macinato di Sardegna Bio Cannamela
Nocciole o Pinoli o pistacchi
Una confezione di fillo pasta

Procedimento

Ungere tre fogli di pasta fillo e sovrapporli tra loro, ritagliare dei quadrati. In degli stampini monoporzionati stendere dei quadrati di pasta fillo e cuocere a 180° finché sono dorati, circa 10'. Sbianchire i broccoli. Intanto saltare il salmone, tagliato a cubetti, in un filo d'olio, unire le cimette di broccoli sbianchite e sfumare con salsa di soia, insaporire con sale, zenzero e coriandolo. Infine, unire la frutta secca scelta e lasciar intiepidire. Al momento di servire distribuire nei cestini.