

Cestini di pasta fillo al salmone, zucchine e formaggio

I cestini di pasta fillo al salmone zucchine e formaggio sono un antipasto sfizioso e veloce da preparare. Un piatto scenografico perfetto per dare inizio ad una ricercata cena di pesce.

Ingredienti:

- 1 confezione di pasta fillo
- 2 confezioni di fiocchi di latte (in alternativa formaggio morbido)
- 150 g salmone affumicato
- 1 zuccina
- erba cipollina tritata q.b.

Procedimento:

1. Tagliare a striscioline una zuccina. Grigliare le fettine su una piastra ben calda per qualche minuto.
2. Stendere i fogli di pasta fillo su una spianatoia e tagliarli in quadrati di circa 10-12 cm di lato.
3. Stendere due quadrati di pasta fillo in ogni incavo di uno stampo per muffin. Cuocere in forno statico preriscaldato a 180-200 °C per circa 5-10 minuti (la pasta fillo deve iniziare a dorarsi). Nel frattempo, tagliare a striscioline il salmone affumicato.
4. Sforare i cestini ed estrarli delicatamente dagli stampi.
5. Distribuire un cucchiaino di fiocchi di latte in ogni cestino. Aggiungere qualche strisciolina di salmone affumicato, un pezzetto di zuccina grigliata e cospargere con erba cipollina tritata.
6. Trasferire in un vassoio e servire.