

MILLEFOGLIE DI SALMONE E CARCIOFI

INGREDIENTI

- 600 G DI SALMONE FRESCO
- 3 CARCIOFI
- 30 G DI PINOLI
- 100 G DI OLIVE NERE DENOCCIOLATE
- PREZZEMOLO
- OLIO, SALE E PEPE Q.B.

1. Tagliare delle scaloppe non troppo spesse
2. Passare in padella dei carciofi (se preferite si possono sostituire con zucchine o melanzane)
3. Comporre una millefoglie alla quale aggiungere i carciofi passati in padella, olive e pinoli
4. Se volete, passare la millefoglie in forno per qualche minuto; altrimenti è pronta anche cruda con il carciofo fumante

