

# Millefoglie di patate con formaggio e salmone



Un antipasto dai sapori decisi, semplice da preparare e davvero gustoso: millefoglie di patate con formaggio e salmone. Consistenze e temperature diverse per tre ingredienti che insieme danno un'idea anche originale per un buonissimo antipasto. Ecco a voi la ricetta!

**Ingredienti per 3 millefoglie**

**2 patate medie**

**100 g di salmone**

**formaggio morbido a piacere**

**olio evo**

**sale**

Pelate le patate e tagliatele per il lungo a fettine molto sottili (circa 2 mm di spessore). Ricoprite con carta da forno una teglia, posizionate le fette di patate e spennellatele con olio evo su entrambi i lati. Salate le fettine di patate e infornate in forno preriscaldato a circa 180°C. Fate cuocere le patate, girandole di tanto in tanto, finché non inizieranno a rosolarsi sul bordo.

Quando le patate saranno cotte, toglietele dal forno e lasciatele intiepidire leggermente.

Iniziate a questo punto a comporre gli strati delle

millefoglie, partendo da una fettina di patate, mettete sopra una fetta sottile di formaggio morbido e infine il salmone. Proseguite fino a comporre tutti gli strati, finendo con una fettina di patate.

Il calore delle patate, che sono l'unico ingrediente cotto, fonderà leggermente il formaggio e darà una "scottata" al salmone.

Infornate nel forno ancora caldo, ma spento, per un paio di minuti e impiattate.



Un piatto molto facile da preparare e che i vostri ospiti sicuramente gradiranno!

[Torna alla Home](#)

[Vedi altri Antipasti](#)

[Vedi tutte le Ricette](#)