BASTONCINI DI SALMONE

Ingredienti per 4 persone:

- 1 scatola di salmone (scatole da 500 g)
- 2 panini
- latte
- 1 ciuffo di prezzemolo
- 1 pizzico di sale
- olio d'oliva

Vuotate i panini della loro mollica a mettetela a bagno in un po' di latte poi versate tutto nel frullatore; aggiungete il salmone scolato dell'olio, un ciuffo di prezzemolo, un pizzico di sale e frullate.
Con il composto ottenuto fate tanti cilindretti.
Disponeteli in una teglia oliata e cuocete in forno a 180 gradi per 6 minuti.
Servite i bastoncini caldi.