

ANTIPASTI E SNACK

# Crostini con carpaccio di Salmone

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: molto bassa    PREPARAZIONE: 10 min    COTTURA: 5 min    COSTO: medio    REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



Il **carpaccio di salmone** è senza dubbio un antipasto gustoso ma fresco e leggero. Questo carpaccio è un'ottima soluzione per un pranzo o una cena raffinata ma anche se volete arricchire un buffet. Unica condizione: il salmone deve essere ottimo!

## INGREDIENTI

SALMONE AFFUMICATO 150 gr  
PANE BIANCO IN CASSETTA 12  
MAIONESE  
LIMONE 2  
CETRIOLINI SOTTACETO 1  
PREZZEMOLO 1 ciuffo  
SALE  
PEPE NERO

## PREPARAZIONE

- 1 Quando volete preparare il carpaccio, tagliate il pane in 12 dischetti e tostateli in forno; lasciateli raffreddare e spalmateli con la maionese.



**2** Tagliate a fettine il pesce, salatelo, pepatelo e spruzzateci un po' di limone.



**3** Adagiate le fettine sui dischetti di pane tostato e decorate con mezza fettina di limone, una di cetriolo e un po' di prezzemolo.



## CONSIGLI

**Tra il salmone e il crostino, potrei spalmarci qualcosa?**

Certo, puoi fare una salsa cocktail leggera, un velo di burro o di maionese.

**Come lo vedi il pane nero al posto del bianco per i crostini?**

Direi che se piace ci sta benissimo! Ricordati di fare fette sempre molto sottili e di tostarlo un po'.

**Posso lasciarlo nella marinata dal giorno prima?**

Sì, prenderà molto sapore della marinatura ma perderà anche il sapore del pesce.

**Adoro il salmone, mi daresti altre ricette?**

Potresti usarlo per prepararci la [pasta allo zafferano](#) oppure oppure la [pasta con gli spinaci](#)