

ANTIPASTI E SNACK

Cilindretti con crema al salmone croccante

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [molto bassa](#) PREPARAZIONE: [15 min](#) COTTURA: [5 min](#) COSTO: [medio](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



Cilindretti con crema al salmone croccante, una ricetta preparata dalla nostra cookina Danita per il cenone di capodanno dedicata al salmone. Davvero una ricetta buona e carina da vedere ed assicura sia piaciuta a tutti, anche ai bambini!

INGREDIENTI

PANCARRÈ
SALMONE AFFUMICATO
RICOTTA FRESCA
BRANDY
BURRO
SEMI DI SESAMO
SALE
PEPE
OLIO

PREPARAZIONE

1 Spezzettate il salmone, mettetelo in un contenitore assieme alla ricotta e frullatelo con il

mixer ad immersione aggiungendo olio, sale, pepe e un goccio di brandy.



2

Tagliate il pancarrè con un coppapasta e dentro il coppapasta stesso (che deve essere un po' alto) stendete la crema di salmone.

Coprite con un altro disco di pancarrè, passate il cilindretto nei semi di sesamo e spalmate sopra del burro morbidissimo.



3



4 Infornate giusto il tempo necessario a dorare la superficie.