

ANTIPASTI E SNACK

# Crostini con salmone e panna acida

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

DOSI PER: [4 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [bassa](#)    PREPARAZIONE: [10 min](#)    COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [media](#)



## INGREDIENTI

PANE INTEGRALE 4 fette  
SALMONE AFFUMICATO 100 gr  
MELA PINK LADY ½  
PANNA ACIDA 150 gr

I crostini con salmone e panna acida sono un antipasto o un aperitivo semplici ma d'effetto: il connubio salmone e panna acida è perfettamente consolidato e il pane integrale si abbina perfettamente all'insieme, rendendolo uno spuntino delicato e saporito al tempo stesso. Se poi siete a caccia di altre ricette sfiziose adatte per un buffet o un aperitivo con gli amici, vi invitiamo a realizzare anche questa: [crostini con salsiccia e stracchino](#), proprio deliziosi!

# PREPARAZIONE

- 1 Per realizzare la ricetta dei crostini con salmone e panna acida per prima cosa ricavate da ciascuna fetta di pane integrale un disco aiutandovi con un coppa pasta tondo.



- 2 Raccogliete in una ciotola la panna acida ed aggiungetevi il salmone ben tritato, lasciandone da parte quattro fettine che vi serviranno per decorare i crostini.





3 Sminuzzate la mezza mela con tutta la buccia ed unitela al composto a base di panna acida.



4 Distribuite la panna acida con il salmone e le mele sui quattro dischi di pane integrale.

Decorate ciascun crostino con una fettina di salmone affumicato arrotolato su se stesso.