

ANTIPASTI E SNACK

Crostoni philadelphia-salmone e rucola-noci-pomodorini

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [10 min](#) COTTURA: [5 min](#) COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



INGREDIENTI

ritagli di salmone

philadelphia

rucola

noci

olio

sale

pepe

pomodorini

4 fette di pane.

PREPARAZIONE

- 1 In un bicchiere frullate col minipimer un philadelphia piccolo (80 g) con dei ritagli di salmone e un filo d'olio.



- 2 In un altro fate un pesto con rucola, olio e noci, quindi unite il pesto a un cucchiaino di philadelphia.



- 3 Spalmate le due creme su quattro fette di pane, e sul pesto di rucola disponete dei pomodorini tagliati a metà.
Mettete in forno a 250° per qualche minuto e completate con una macinata di pepe fresco e un filo d'olio.