

ANTIPASTI E SNACK

Sfizi di pancarrè variegati

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media COSTO: basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

5 fette grandi di pancarrè
2 fette di salmone affumicato
1/2 confezione di philadelphia
30 g circa di rucola
10 g di parmigiano reggiano
1 cucchiaio di olio
pepe.

PREPARAZIONE

- 1 Versare nel tritatutto mezza confezione di philadelphia, 2 fette di salmone affumicato e un pizzico di pepe, ridurre a crema.



2 Mettere nel tritatutto la rucola, 1 cucchiaio di olio, parmigiano reggiano grattugiato, pepe e 1 dito di acqua, frullare, aggiungere una noce di philadelphia per renderlo più cremoso





- 3 Preparare delle tartellette al pancarrè mettendo delle fette di pancarrè nelle formine e cuocere in forno a 180° per una quindicina di minuti, fino a quando risultano dorate.



- 4 Versare nelle tartellette il pesto alla rucola, decorate con la mousse al salmone.

