

ANTIPASTI E SNACK

Crostini con salmone

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

DOSI PER: [4 pezzi](#) DIFFICOLTÀ: [molto bassa](#) PREPARAZIONE: [10 min](#) COTTURA: [2 min](#) COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [molto facile](#)



I **crostini con salmone e panna acida** sono l'**antipasto perfetto**: una ricetta facile, veloce e di grande effetto, ideale per aprire una cena o arricchire un buffet durante le feste. Sono un classico intramontabile dei **crostini di Natale**, grazie al loro equilibrio tra il sapore affumicato del pesce e la freschezza degli altri ingredienti. L'abbinamento con il salmone è sempre vincente, come dimostra il popolarissimo [Avocado toast al salmone](#). Per un buffet delle feste, questi crostini si possono affiancare a tanti altri finger food, come un sontuoso [Panettone gastronomico della Vigilia](#), dei [Vol-au-vent ripieni freddi](#) o dei leggeri [Salatini di sfoglia in friggitrice ad aria](#). Se vuoi stupire con

qualcosa di più elaborato, puoi provare i [Profiteroles salati con salmone e ricotta](#), i [Muffin salati con zucchine e salmone](#) o un elegante [Rotolo di salmone affumicato e ricotta](#). E per un'idea velocissima, le girelle di pasta sfoglia al salmone sono sempre un successo.

INGREDIENTI PER I CROSTINI CON SALMONE

PANE INTEGRALE o pane di segale - 4 fette

SALMONE AFFUMICATO 100 gr

PANNA ACIDA 150 gr

MELA PINK LADY piccola - 1

LIMONE succo e scorza - 1

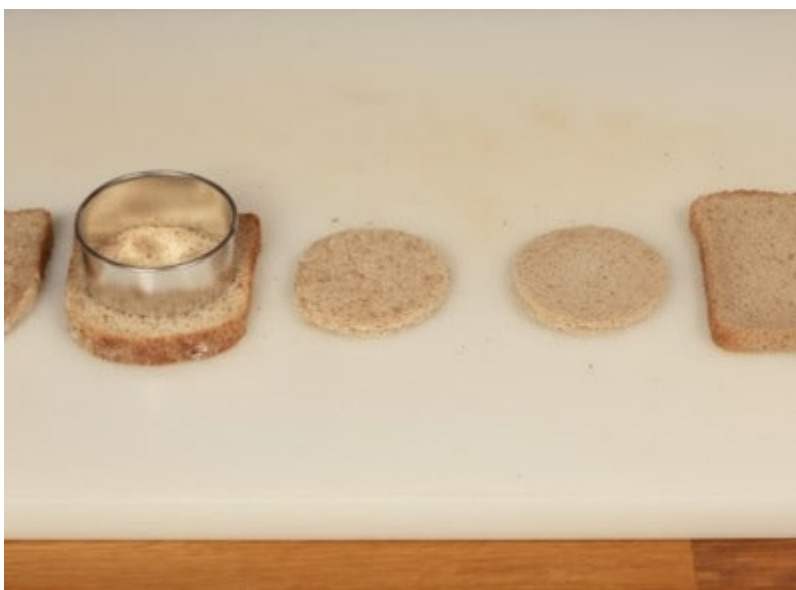
ERBA CIPOLLINA

PEPE NERO

COME FARE I CROSTINI CON SALMONE E PANNA ACIDA

- 1** Prendi le fette di pane integrale. Se vuoi un aspetto elegante, usa un coppapasta per ricavare dei dischi perfetti; altrimenti, tagliale a metà in diagonale o a quadratini rustici.

Consiglio da chef: Tosta leggermente il pane in padella o nel tostapane per un minuto. Questo passaggio è fondamentale: crea una barriera che impedisce alla panna acida di ammorbidire troppo il pane, mantenendo il crostino croccante fino all'ultimo morso.





2 Lava bene la mela (useremo la buccia per dare colore e croccantezza) e tagliane metà a cubetti piccolissimi (in gergo tecnico brunoise). Mettili subito in una ciotolina e bagnali con qualche goccia di succo di limone: questo eviterà che diventino neri e aggiungerà una nota citrica piacevole.





3 Tieni da parte 4 belle fettine di salmone per la decorazione finale. Trita grossolanamente al coltello il resto del salmone.

In una ciotola unisci la panna acida, il salmone tritato, i cubetti di mela (scolati dal limone in eccesso), una generosa macinata di pepe nero e, se ti piace, un po' di erba cipollina tagliuzzata. Mescola delicatamente per amalgamare tutto.





4 Spalma una quantità generosa di crema sui dischi di pane tostato. Non essere timido, deve essere un boccone ricco!

Prendi le fettine di salmone che avevi tenuto da parte, arrotolale su se stesse per formare una piccola rosellina e adagiale sopra ogni crostino. Completa con un pizzico di scorza di limone grattugiata o un filo di erba cipollina per dare colore.





IDEE ALTERNATIVE

Versione senza glutine: Utilizza delle fette di pane integrale o di pane nero certificato senza glutine. Il resto degli ingredienti è naturalmente privo di glutine.

Versione senza lattosio: Sostituisci la panna acida con un formaggio spalmabile vegetale o senza lattosio, a cui puoi aggiungere qualche goccia di succo di limone per ricreare la nota acida.

Versione light: Per una versione più leggera, puoi sostituire la panna acida con dello yogurt greco magro, sempre con l'aggiunta di qualche goccia di limone, sale e pepe.

TRUCCHI, CONSIGLI E RIDUZIONE DELLO SPRECO ALIMENTARE

Trucco per una riuscita sicura: Il segreto di questo antipasto è l'equilibrio. Trita finemente la mela e il salmone da unire alla panna acida, in modo da creare una base cremosa ma in cui si distinguono i sapori.

Lo sfizio in più: Aggiungi alla crema di panna acida qualche filo di erba cipollina tritata finemente o dell'aneto. Il loro profumo si sposa alla perfezione con il salmone affumicato.

L'idea per i bambini: I bambini potrebbero non amare la panna acida. Per loro, puoi preparare dei crostini con una base di formaggio spalmabile, cubetti di mela e salmone cotto al vapore sbriciolato.

Idea antispreco: Non buttare i ritagli di pane integrale che avanzano dopo aver creato i dischi. Tostali in forno o in friggitrice ad aria con un filo d'olio e spezie, diventeranno dei crostini perfetti per una zuppa o un'insalata.

COME SI CONSERVANO I CROSTINI CON SALMONE AFFUMICATO

Questi crostini andrebbero preparati e serviti al momento per gustare la freschezza degli ingredienti e la croccantezza del pane.