

ANTIPASTI E SNACK

Crostini con carpaccio di Salmone

di: *Cookaround*

LUOGO: *Europa / Italia*

DOSI PER: *4 persone* DIFFICOLTÀ: *molto bassa* PREPARAZIONE: *10 min* COTTURA: *5 min* COSTO:

medio REPERIBILITÀ ALIMENTI: *molto facile*



Il **carpaccio di salmone** è senza dubbio un antipasto gustoso ma fresco e leggero. Questo carpaccio è un'ottima soluzione per un pranzo o una cena raffinata ma anche se volete arricchire un buffet. Unica condizione: il salmone deve essere ottimo!

INGREDIENTI

SALMONE AFFUMICATO 150 gr
PANE BIANCO IN CASSETTA 12
MAIONESE
LIMONE 2
CETRIOLINI SOTTACETO 1
PREZZEMOLO 1 ciuffo
SALE
PEPE NERO

PREPARAZIONE

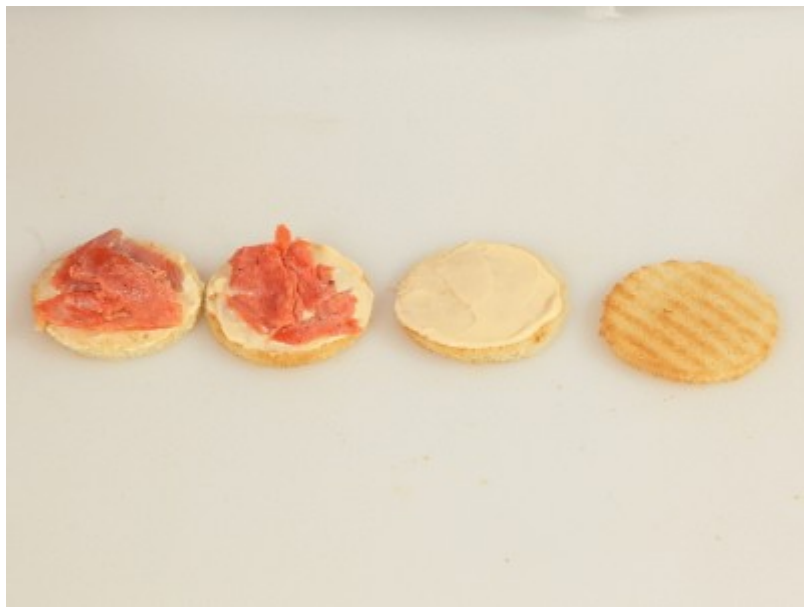
- 1 Quando volete preparare il carpaccio di salmone, tagliate il pane in 12 dischetti e tostateli in forno; lasciateli raffreddare e spalmateli con la maionese.



- 2 Tagliate a fettine il salmone, salatelo, pepatelo e spruzzateci un po' di limone.



- 3 Adagiate il salmone sui dischetti di pane tostato e decorate con mezza fettina di limone, una di cetriolo e un po' di prezzemolo.



CONSIGLI