

ANTIPASTI E SNACK

Crostini con salmone al profumo di limone e finocchietto selvatico

di: *chiaretta60*

LUOGO: *Europa / Italia*

DOSI PER: *4 persone* DIFFICOLTÀ: *bassa* PREPARAZIONE: *15 min* COTTURA: *5 min* COSTO: *medio*

REPERIBILITÀ ALIMENTI: *facile*



INGREDIENTI

BAGUETTE a fettine o di pane nero -

SALMONE AFFUMICATO

BURRO

LIMONE 1

FINOCCHIETTO SELVATICO

SALE 1 pizzico

PREPARAZIONE

- 1 Fate ammorbidire leggermente il burro a temperatura ambiente e intanto grattugiatevi sopra la buccia di mezzo limone e unite anche qualche goccia di succo di limone e pochissimo sale.



2 Appena il burro non sarà più troppo duro mescolate il tutto, senza però renderlo troppo morbido.

Intanto tagliate a fettine il pane e tostatelo per pochi minuti in forno (se si usa il pane nero si può saltare questo passaggio, invece che crostini saranno più "tartine"), lasciatelo intiepidire, quindi mettete su ogni fettina una generosa spalmata di burro al limone.



- 3 Spargete sulle fettine un po' di foglioline di finocchietto, meglio se tagliuzzate con le forbici.



- 4 Coprite ogni crostino con una fettina di salmone, e sopra un ramettino di finocchietto.



- 5 Non resta che completare con triangolini di limone: dal mezzo limone con la buccia ancora intatta tagliate delle fettine sottili, dividetele in 4-6 triangolini e posatene uno su ogni crostino.

