

ANTIPASTI E SNACK

Crostini con salmone e panna acida

di: *Cookaround*

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **bassa** PREPARAZIONE: **10 min** COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **media**



INGREDIENTI

PANE INTEGRALE 4 fette

SALMONE AFFUMICATO 100 gr

MELA PINK LADY ½

PANNA ACIDA 150 gr

I crostini con salmone e panna acida sono un antipasto o un aperitivo semplici ma d'effetto: il connubio salmone e panna acida è perfettamente consolidato e il pane integrale si abbina perfettamente all'insieme, rendendolo uno spuntino delicato e saporito al tempo stesso. Se poi siete a caccia di altre ricette sfiziose adatte per un buffet o un aperitivo con gli amici, vi inviamo a realizzare anche questa: [crostini con salsiccia e stracchino](#), proprio deliziosi!

PREPARAZIONE

- 1 Per realizzare la ricetta dei crostini con salmone e panna acida per prima cosa ricavate da ciascuna fetta di pane integrale un disco aiutandovi con un coppa pasta tondo.



- 2 Raccogliete in una ciotola la panna acida ed aggiungetevi il salmone ben tritato, lasciandone da parte quattro fettine che vi serviranno per decorare i crostini.





3 Sminuzzate la mezza mela con tutta la buccia ed unitela al composto a base di panna acida.



4 Distribuite la panna acida con il salmone e le mele sui quattro dischi di pane integrale.

Decorate ciascun crostino con una fettina di salmone affumicato arrotolato su se stesso.