

ANTIPASTI E SNACK

Crostoni philadelphia-salmone e rucola-noci-pomodorini

di: *lil*

LUOGO: Europa / Italia

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

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

ritagli di salmone
philadelphia
rucola
noci
olio
sale
pepe
pomodorini
4 fette di pane.

Preparazione

- 1 In un bicchiere frullate col minipimer un philadelphia piccolo (80 g) con dei ritagli di salmone e un filo d'olio.



- 2** In un altro fate un pesto con rucola, olio e noci, quindi unite il pesto a un cucchiaio di philadelphia.



- 3** Spalmate le due creme su quattro fette di pane, e sul pesto di rucola disponete dei pomodorini tagliati a metà.
Mettete in forno a 250° per qualche minuto e completate con una macinata di pepe fresco e un filo d'olio.