

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 cucchiaino 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.