

ANTIPASTI E SNACK

Cuor di tramezzini al salmone

di: *rosalba1964*

LUOGO: Europa / Italia

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

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

7 fette di pane per tramezzini
100 g di salmone affumicato
20 g di panna
pepe
prezzemolo.

PREPARAZIONE

1 Frullate il salmone con la panna e il pepe.



- 2 Mescolate bene il composto e riponetelo in frigorifero per un'ora. Intanto preparate i tramezzini con un coppa-pasta a forma di cuore.



- 3 Distribuite il composto a base di salmone con un coltello sul pane e spolverate con un po' di prezzemolo.

I cuor di tramezzini sono pronti per essere portati in tavola.

