

ANTIPASTI E SNACK

Salmone all'insalata

di: *Cookaround*

LUOGO: *Europa / Italia*

DOSI PER: *4 persone* DIFFICOLTÀ: *molto bassa* REPERIBILITÀ ALIMENTI: *molto facile*



INGREDIENTI

2 mazzetti di crescione
200 g di salmone affumicato
1 cipolla bianca
1 avocado
100 g di formaggio cremoso
1 limone
qualche fetta di pane
olio sale e pepe.

PREPARAZIONE

- 1** Pulite il crescione, lavatelo, mettetelo nell'insalatiera e conditelo con olio, sale e limone. Sbucciate l'avocado, tagliatelo a metà nel senso della lunghezza e privatelo del nocciolo. Tagliate a listarelle il salmone affumicato, unite tutti gli ingredienti e decorate con cipolla e col formaggio in crema.