

ANTIPASTI E SNACK

Tartine salmone e avocado veloci

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [molto bassa](#) PREPARAZIONE: [15 min](#) COTTURA: [5 min](#) COSTO:

[basso](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [molto facile](#)



L'orologio corre, gli amici stanno per suonare il campanello e la voglia di stupire bussa alla porta. Risolvi il dilemma dell'antipasto con una soluzione che unisce l'eleganza nordica al calore tropicale in **soli 15 minuti**.

Oggi portiamo in tavola le **tartine salmone e avocado veloci**, il perfetto compromesso tra un finger food raffinato e una preparazione salvatempo. Questa ricetta diventerà la tua carta vincente per l'aperitivo.

Quando questo abbinamento intramontabile conquista il tuo palato, vale la pena esplorare la nostra selezione di [ricette con il salmone affumicato, tra antipasti furbi e primi cremosi](#)

INGREDIENTI PER LE TARTINE DI

SALMONE E AVOCADO

PANE tipo baguette, pane di segale o pane rustico ai cereali - 8 fette

SALMONE AFFUMICATO 200 gr

AVOCADO MATURO grande (o due piccoli) - 1

SUCCO DI LIMONE o succo di lime - 1 cucchiaino da tavola

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

SALE FINO

PEPE NERO macinato al momento -

ERBA CIPOLLINA o semi di sesamo nero per la decorazione -

Il segreto del successo risiede nel contrasto di consistenze: la morbidezza avvolgente della polpa incontra la sapidità del pesce e la croccantezza del pane. Per una marcia in più, puoi preparare la base usando uno dei nostri [pani fatti in casa morbidi e croccanti](#).

La lavorazione della base verde ricorda da vicino la cremosità di una classica salsa [guacamole](#), pilastro della cucina fusion che si presta a mille interpretazioni, proprio come succede nelle sfiziose [tortillas con controfiletto](#).

Stai organizzando un incontro a metà mattina? Questo piatto diventa un elemento irrinunciabile se inserito tra le [idee dolci e salate per il brunch della domenica](#) che lasciano il segno.

Per una variante alternativa e ugualmente fresca, ti consigliamo di provare i leggeri [zoodles con salmone e avocado](#). Se invece ami le provocazioni culinarie, sperimenta l'accostamento stravagante con un [avocado iced latte](#).

Mettiti comodo: scopriamo subito come scegliere i frutti migliori e assemblare questi crostini preservando un **colore brillante** che non scurisce.

COME FARE LE TARTINE DI SALMONE E AVOCADO

1 Inizia scaldando la piastra a dovere. **Tosta le fette di pane** finché la superficie non risulterà ben calda e reattiva al tatto.

Cerca di ottenere una consistenza **dorata e croccante su entrambi i lati**. Questo passaggio è fondamentale per sostenere al meglio la ricca farcitura successiva.

2 Prendi l'avocado e **taglialo a metà** nel senso della lunghezza. Ruota le due parti in direzioni opposte per separarle senza sforzo.

Infilza delicatamente il nocciolo centrale con la lama del coltello per rimuoverlo. Infine, usa un cucchiaino per **estrarre la polpa** ricavando tutto il frutto.

3 Trasferisci la polpa in una ciotolina e **schiacciala con una forchetta**. Evita il frullatore per mantenere intatto il carattere del frutto.

Versa subito il **succo di limone per non farla annerire**. Aggiungi un filo d'olio extravergine, un pizzico di sale e una spolverata di pepe nero.

Mescola con cura fino a ottenere una **crema omogenea ma rustica**, ideale per accogliere i passaggi successivi della ricetta.

4 Recupera le fette di pane mentre sono ancora tiepide. **Spalma una dose generosa** di crema di avocado su ciascuna base croccante.

Distribuisci il composto in modo uniforme da un bordo all'altro, così da garantire il perfetto equilibrio di sapori a ogni singolo morso.

5 Ora **adagia le fette di salmone affumicato** direttamente sopra lo strato cremoso di avocado.

Modellale delicatamente con le mani per **creare delle leggere increspature a onda**. Questo accorgimento darà volume e un tocco di raffinata eleganza alla tua presentazione.

6 Completa il piatto e **guarnisci le tue tartine** con un'ultima macinata di pepe nero fresco, dell'erba cipollina tritata al momento o una manciata di semi di sesamo nero.

Servi immediatamente in tavola per valorizzare al massimo l'irresistibile contrasto tra il pane caldo e croccante e la freschezza del condimento.

CONSERVAZIONE

Il consiglio migliore è **consumare le tartine salmone e avocado sul momento**, appena preparate, per godere al massimo del contrasto di consistenze.

Se ti avanzano i singoli ingredienti, **conserva la crema di avocado in frigorifero** per massimo 24 ore all'interno di un contenitore ermetico.

Ricorda di posizionare della **pellicola trasparente a contatto diretto** con la superficie della crema: questo blocco eviterà il passaggio dell'aria e l'ossidazione.

Il salmone affumicato avanzato va riposto in frigorifero ben sigillato e **consumato entro 2 giorni** dall'apertura della confezione.

Ti sconsiglio di conservare la tartina già assemblata: il pane perderebbe la sua **irresistibile croccantezza** assorbendo l'umidità del condimento.

CONSIGLI E VARIANTI

Per un risultato da veri chef, scegli un **avocado della varietà Hass**: la sua buccia scura e rugosa è il segno di una polpa burrosa e perfetta da schiacciare.

Vuoi una consistenza ancora più ricca? Arricchisci la base stendendo un velo di **formaggio fresco spalmabile** o di robiola direttamente sul pane caldo prima di mettere l'avocado.

Se ami i sapori intensi e profumati, sostituisci il limone classico con il **succo e la scorza grattugiata di lime**, completando il piatto con qualche grano di pepe rosa.

Per trasformare queste tartine nel piatto forte di un brunch, prova ad adagiarvi sopra un **uovo in camicia dal cuore liquido** o un uovo sodo tagliato a fette sottili.

Cerchi un tocco di croccantezza alternativo? Una manciata di **granella di pistacchi tostiti** o di mandorle a lamelle si sposa magnificamente con la morbidezza del salmone.