

BRUSCHETTA SALMONATA

Ingredienti

- limone
- pane casereccio (400gr)
- erba cipollina
- salmone affumicato (200gr)
- fiocchi di latte (100gr)

Come si prepara

Prendete delle fette di pane casereccio anche non freschissimo e mettetele sul barbecue fino a quando saranno dorate.

Disponete sulla bruschetta calda del formaggio fresco morbido tipo locca.

Distribuiteci sopra lo strato di formaggio del salmone tagliato a pezzetti e finite con dell'erba cipollina tagliata sottilissima e qualche goccia di limone.

Difficoltà: 1

Tempo: 15

Tabella nutrizionale

Valore energetico	202 kcal 846 kJ
-------------------	--------------------

Tags

antipasti freddi, pane e pizza, snack e stuzzichini, bruschette, Bruschetta salmonata

