

CROSTINI CON SALMONE AL PROFUMO DI LIME

Ingredienti per 4 persone

- 8 fette di pane casereccio
- 8 fette di salmone
- 80 g di robiola
- 1 lime
- prezzemolo
- olio extravergine di oliva
- pepe (facoltativo)

Tagliate in due (o più parti) le fette di pane casereccio se sono molto grandi. Disponetele su una leccarda e fatele tostare a 200° per 3 minuti per lato.

Quando le fette sono dorate, cospargetele immediatamente con un po' di robiola in modo che col calore si sciolga un po'.

Disponete il salmone sulle fette di pane, aggiustate di pepe, irrorate con un filo d'olio e aggiungete qualche goccia di lime e la scorza grattugiata. Decorate con una fogliolina di prezzemolo.

TARTINE CON MOUSSE DI SALMONE

Ingredienti per 30/40 tartine:

150 gr di pancarrè

150 gr di filetto di salmone

100 gr di formaggio morbido

20 gr di burro

1 cucchiaio di succo di limone

pepe

Mettete in un mixer il salmone, il formaggio, il burro, il succo di limone e il pepe

Frullate tutto fino ad ottenere una mousse omogenea

Prendete le fette di pane per tramezzini e passatele in padella con una noce di burro per farle tostare da un solo lato.

Con un tagliabiscotti ricavate delle stelline di pane oppure tagliate ogni fetta a quadratini

Spalmate la mousse al salmone sul lato di pane non tostato e guarnite le Tartine con mousse al salmone con chicchi di pepe rosa o erba cipolina e servite