



December 2020

Bakery Life

L'AVVENTO IN CUCINA

4

Bruschette al Salmone



Bruschette al salmone

INGREDIENTI:

100% Grano duro
Olio d'oliva
Salmone rosso affumicato
Philadelphia

Per insaporire
Aneto fresco

PROCEDIMENTO

Tagliare i filoncini 100% Grano duro a fette e sistemarle su una teglia con un filo d'olio e farle biscottare in forno per qualche minuto.

Una volta biscottate le fette di pane, copritele con uno strato di philadelphia e poi adagiare una fetta sottile di salmone affumicato su ogni bruschetta.

Se riuscite a trovare dell'aneto fresco, aggiungetene un ciuffetto su ogni bruschetta.. e acquisiranno un gusto ancora più raffinato!

Un antipasto veloce e facilissimo da preparare e allo stesso tempo sarà apprezzatissimo!

PANE IN ACCOMPAGNAMENTO

Filoncini 100% grano duro

