

ANTIPASTO

Suggerimento: con l'aggiunta di noci tostate la crema spalmabile diventa particolarmente aromatica



Stuzzichini di Baguette con crema alle noci e salmone affumicato

Per 20 stuzzichini
.....

2 Baguette, art. 64

400 gr salmone affumicato

300 gr formaggio spalmabile fresco

100 g noci

1 cucchiaino di miele

1 cucchiaio da cucina di olio d'oliva

sale e pepe q.b.
.....

- 1** Cuocere la baguette, lasciarla raffreddare e tagliarla in 10 fette.
- 2** Trittare le noci e mescolarle al formaggio, miele e olio d'oliva. Aggiustare di sale e pepe.
- 3** Spalmare il composto di formaggio sulle fette di bauette e decorare poi con salmone affumicato.