



Club sandwich con salmone e crescione

Tempo: 15 min

Difficolta': 1

Prodotto: Pate' di Salmone

Ingredienti per quattro persone

- 3 fette di pan carre' integrale con i semi
- Pate' di Salmone Rio Mare in tubo
- 1 pomodoro- 100g di cream cheese
- una manciata di crescione

Procedimento

- Taglia e fettine il pomodoro, adagia le fette sopra a due delle fette di pane spalmate con uno strato di cream cheese.- Spremici sopra il pate' di salmone con generosita', completa con il crescione.
- Impila le due fette farcite e chiudi il panino con la fetta rimasta. Taglia a meta' il sandwich e gustalo.Mise En Place:

Un succo di pomodoro insaporito con un gambo di sedano.



Le Ricette di Rio Mare PER TUTTE LE OCCASIONI

Il consiglio dello Chef

I grandi chef hanno sempre dei piccoli trucchi per trasformare una semplice ricetta in un piccolo capolavoro di gusto. Quali? Controllare di avere a disposizione gli strumenti e gli ingredienti giusti e compiere tutti quei piccoli gesti che aiutano la creatività in cucina.

Scopri i segreti di Rio Mare!

Cream cheese

Qualche cucchiaio di cream cheese stemperato con un poco di acqua tiepida o latte e' perfetto per rendere cremosa un pasta a base di verdure, salmone o tonno.

Crescione

Trita finemente le foglie di un mazzetto di crescione fresco, poi aggiungi 100 gr di burro e il succo di mezzo limone mescolando in una ciotola. Otterrai un burro delizioso da spalmare su tartine o da servire con pesci e carni alla griglia.

Pane integrale ai cereali

Il pane integrale e' perfetto per realizzare un gustoso pancotto "come una volta". Con cipolla, olio, pomodori, sale e pepe. A piacere si puo' completare con l'uovo.