



Tartine cremose al salmone

Tempo: 150 min Difficolta': 2 Prodotto: Pate' di Salmone

Ingredienti per quattro persone

- Rio Mare Pate' Salmone Rosa
- 4 fette di pan carre'
- 2 cucchiari di maionese
- 1 ciuffo abbondante di prezzemolo
- 16 acini di uva

Procedimento

1. Ricava 4 dischetti rotondi da ogni fetta di pan carre' con uno stampino, tagliaa meta' gli acini d'uva e trita finemente il prezzemolo. Intingi i bordi dei dischetti di pane prima nella maionese e poi nel prezzemolo in modo che aderisca bene.
2. Decora ogni dischetto con un ricciolo abbondante di Pate' Salmone Rosa. Sovrapponi i dischetti a due a due e guarnisci la superficie con gli acini d'uva tagliati a meta'. Servili subito o tienili in frigorifero coperti da pellicola sino al momento di gustarli.

Bevanda consigliata:

Vino bianco aromatico.



Le Ricette di Rio Mare

PER TUTTE LE OCCASIONI