

## Tartine al salmone

Le **tartine al salmone** si preparano ricavando dei dischetti dal pancarrè, tostandoli brevemente e ricoprendoli prima con una crema preparata a parte e poi con il salmone. Scopri i passaggi della ricetta delle tartine di salmone.



- DIFFICOLTÀ: BASSA
- VINO:-
- DOSI: 16
- CUCINA REGIONALE:-
- TEMPO: 20 min di preparazione 5 min di cottura
- COSTO: MEDIO

### Ingredienti

- Pancarré 4
- Crème fraîche 200 g
- Crema di rafano 100 g
- Salmone 300 g
- Aneto 1 ciuffo
- Bicchiere da champagne 1 da usare come stampino

### Preparazione



1. Preriscaldare il forno a 180 °C. Affettare il salmone a fette sottilissime (se non fosse già affettato).



2. Utilizzando un bicchiere da champagne ritagliare dei dischetti dalle fette di pancarrè.



3. Tostare i dischi di pancarrè per circa 5 minuti (non devono scurirsi dovranno soltanto essere più asciutti).



4. In una scodella mescolare la crème fraiche con una pari quantità di crema di rafano.



5. Su ogni dischetto di pane spalmare un poco di crema e poi disporre una fettina di salmone, decorare con un po' di aneto e tenere in frigo fino al momento di servire.

( da [www.buonissimo.org](http://www.buonissimo.org) )