

CANNAMELA

Bruschette al paté di scalogno e salmone affumicato



Ingredienti

- 80g pane
- 120g salmone affumicato a fettine
- 1 vasetto paté di scalogno CANNAMELA
- Per decorare: Erba Cipollina Liofilizzata CANNAMELA



Porzioni
4 persone



Portata
Antipasto



Tempo
10 minuti



Difficoltà
Facile



Cottura
In forno



Kcal per
persona
131*

* Calorie calcolate da Quadò Editrice Srl (software Easydiet aggiornamento 2007)

I nostri partner

DOLCI CUCINA



Preparazione

- 1 Tagliare il pane in fette.
- 2 Disporre le fette di pane su una placca.
- 3 Tostare in forno a 190° per una decina di min.
- 4 Sfornare le fette di pane e trasferirle su di un piatto.
- 5 Spalmarle con il paté di scalogno CANNAMELA.
- 6 Distribuire sulle bruschette le fettine di salmone.
- 7 Guarnire con l'erba cipollina liofilizzata CANNAMELA e servire.