

# CANNAMELA

## Bruschette al pat  di scalogno e salmone affumicato



### Ingredienti

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



Porzioni  
4 persone



Portata  
Antipasto



Tempo  
10 minuti



Difficolt   
Facile



Cottura  
In forno



Kcal per  
persona  
131\*

\* Calorie calcolate da Quad  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.