

Bruschette con formaggio spalmabile, rucola e salmone

Le bruschette con formaggio spalmabile, rucola e salmone sono il finger food perfetto per accompagnare un aperitivo. Si preparano in pochi minuti e sono sfiziosissime.

Ingredienti:

- 2-3 fette di pane casereccio
- 120 g formaggio spalmabile
- 100 g salmone affumicato
- 1 limone non trattato
- rucola q.b.
- pepe q.b.

Procedimento:

- Tagliare a metà le fette di pane casereccio e farle tostare in forno (con funzione grill) 2-3 minuti per lato.
- Grattugiare e mettere da parte la buccia di un limone non trattato.
- Spalmare le fette di pane tostato con il formaggio spalmabile.
- Distribuire un letto di foglie di rucola sopra il formaggio spalmabile.
- Coprire le bruschette con le fettine di salmone affumicato.
- Cospargere il salmone affumicato con una macinata di pepe, qualche goccia di succo di limone e con la buccia di limone precedentemente grattugiata.
- Servire le bruschette insieme ad un calice di Maximilian I.