DailyBread®

Come, quando, vuoi.

Ricetta con Party Toast Dailybread

Crostini caldi al salmone

Ingredienti

- 1 confezione di Party Toast DailyBread
- 1 confezione di salmone affumicato a fette
- 200 g formaggio spalmabile
- succo di 1 limone
- 5 rametti di menta
- 2 cucchiai di olio extra vergine di oliva

Preparazione

Sistemate i Party Toast sulla piastra del forno e fateli tostare a 200° per pochi minuti da entrambe le parti.
Sfornateli quando sono leggermente dorati e trasferiteli sul piano di lavoro. Spalmate il formaggio spalmabile a piacere su ogni fetta di Party Toast. Tagliate le fette di salmone affumicato a striscioline e disponetele su ciascuna fetta di Party Toast. Cospargete ogni fetta farcita con un filo d'olio d'oliva ed insaporite con qualche goccia di succo e una grattatina di scorza di limone. Guarnite con i rametti di menta, lavati e asciugati.