

Aperitivo

Crostini con salmone affumicato e caprino fresco



Pronti per questa nuova ricetta?

Preparazione

30 min.

Persone

4

Difficoltà

Bassa



Ingredienti

- 8 crostini di pane
- 4 fette di salmone norvegese affumicato
- 180 g. caprino fresco
- erba cipollina q.b.
- Radicchio q.b.
- Pepe bianco
- Sale q.b.
- 1/2 limone
- 1 cucchiaio di miele
- 2 cucchiaio di olio d'oliva



Preparazione

Se non avete crostini pronti, passate in forno le fette di pane in modo da scaldarle e “bruschettarle” leggermente per cinque/dieci minuti.

Amalgamate bene il **caprino** con qualche **filo di erba cipollina tritato** e un po' di **pepe bianco macinato**.

Spalmate generosamente il composto sulle fette di pane, stendetevi sopra le fette di **salmone** e guarnite con un po' di **radicchio** tagliato finemente.

In una ciotola unite l'**olio**, il **miele**, il **limone** e un pizzico di sale e versate un po' di questo condimento sopra i crostini.

Servite i crostini insieme a un contorno di [insalata misticanza](#).
