PANCARRÈ CON IL BURRO AL SALMONE

Ingredienti per 4 persone:

- 50 g di salmone affumicato,
- 125 g di burro ammorbidito,
- alcune gocce di succo di limone,
- pepe macinato fresco,
- alcune fette di pancarrè.

Tritate finemente 50 g di salmone affumicato ed amalgamatelo con 125 g di burro ammorbidito, unendo alcune gocce di succo di limone e un po' di pepe macinato fresco. Stendete la salsa ottenuta sulle fette di pancarrè.