

# TARTINE AL SALMONE 1

Ingredienti per 4 persone:

- 4 fette di pancarrè,
- 60 g di salmone affumicato,
- 40 g di formaggio parmigiano,
- 60 g di mascarpone,
- 8 olive nere.

Tritate bene 40 g. di salmone (20 g. serviranno per guarnire) ed il parmigiano e amalgamate con il mascarpone. Tagliate le fette di pancarrè a triangolo, tostatele leggermente e spalmatele con la crema ottenuta. Disponetele su un vassoio ed ornate con i filetti di salmone, precedentemente conservati e piccole fettine di olive.