

TARTINE ALLA CREMA DI SALMONE

Ingredienti per 4 persone:

- 4 fette di pancarrè,
- 100 g di salmone affumicato,
- 40 g di formaggio emmenthal grattugiato,
- 30 g di burro,
- panna.

Tenete da parte due fette di salmone, tritate il rimanente.

Lavorate il burro e unite salmone tritato, formaggio e panna quanto basta per ottenere una crema.

Spalmate il composto sul pane e guarnite con il restante salmone tagliato a strisciole