

CROSTONI AL SALMONE

Ingredienti per 4 persone:

- 8 fette di pane casereccio
- 8 fette di salmone affumicato
- 70 g di burro
- 1 limone
- 5 rametti di menta
- 2 cucchiaini di olio d'oliva

Sistamate le fette di pane casereccio sulla piastra del forno e fatele tostare a 200° per pochi minuti da entrambe le parti. Sfornatele quando sono leggermente dorate e trasferitele sul piano di lavoro.

Fate ammorbidire il burro a temperatura ambiente e spalmatelo con un coltello sulle fette di pane.

Ponete su ciascuna anche una o due fette di salmone, a seconda delle dimensioni, e cospargetele con un filo d'olio d'oliva.

Insaporite ogni crostone con qualche goccia di succo e una grattatina di scorza di limone, infine metteteli su un piatto di portata.

Guarnite con i rametti di menta, lavati e asciugati, e con mezzo limone tagliato a rondelle sottili.