

## CROSTONE DI PANE MULTICEREALI CON GUACAMOLE, CIPOLLA ROSSA IN AGRODOLCE E SALMONE AFFUMICATO



### Ingredienti Menù

15 ml Olio extravergine di oliva - EKC  
60 g Salsa Guacamole - XQ0X  
90 g Salmone Norvegese affumicato preaffettato  
(decongelato) - 169

### Ingredienti

80 g Pane multicereali a fette  
100 g Cipolla rossa  
q.b. Aceto bianco  
q.b. Zucchero  
q.b. Sale e Pepe

**Chef:** Diego Ponzoni

### Procedimento

Per 3 crostini

Tagliare la cipolla rossa a fette di circa 6-7mm e scottarla in padella per 2-3 minuti con Olio extravergine di oliva, aceto, sale e zucchero. In seguito tagliare a parte 3 fette di pane multicereali e scottarle in padella con un filo d'Olio extravergine di oliva. Una volta dorate, distribuirle su un tagliere, aggiungere la Salsa Guacamole, la cipolla rossa agrodolce e il Salmone Norvegese affumicato. Decorare con qualche Petalo di calendula e un filo d'Olio a crudo.