

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
q.b. Flower Mix Giallo - 1253

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.