

CROSTONI DI SALMONE E BURRATA



Chef: Leonardo Pellacani

Procedimento

Per 6 persone

Con l'aiuto di un coppapasta tagliare il Pane in modo da ottenere dei crostoni rotondi del diametro di 10 cm che andranno poi oliati e tostati in forno per qualche minuto. Nel frattempo arrotolare la fetta di Salmone legandola con fili di erba cipollina, quindi dividerla in sei rotoli. Posizionare i rotolini di Salmone sui crostoni di pane e allargarne leggermente l'estremità per farcirli con cucchiaini di burrata. Completare con una macinata di Pepe rosa e servire.

Ingredienti Menù

3 fette Pane Bruschetta...Mia - 7010
500 g Salmone scozzese affumicato preaffettato - 159
q.b. Olio extravergine di oliva - EK5
q.b. Pepe rosa speciale essiccato - 1282

Ingredienti

300 g Burrata
q.b. Erba cipollina fresca