

Crostini con Salmone Affumicato, Formaggio Spalmabile e Erba Cipollina



Questi piccoli crostini sono belli, colorati e appetitosi. Estremamente facili e veloci da preparare saranno i primi a finire tra tutti gli altri stuzzichini. Se hai poco tempo a disposizione puoi utilizzare i crostini pronti, tipo Ritz, altrimenti puoi farli tu stessa seguendo [questa ricetta](#).

Esecuzione: Facile

Preparazione: 15'

Cottura: -

Dosi per 24 crostini

Ecco come preparare i srostini con Salmone Affumicato, Formaggio Spalmabile e Erba Cipollina. Lava l'erba cipollina e tritane 3-4 fili. In una ciotola mescola il formaggio spalmabile con l'erba cipollina tritata, un pizzico di sale e di pepe.

Lessa per un minuto in un pentolino con acqua salata e succo di limone il resto dell'erba cipollina, scolala bene, passala sotto l'acqua ghiacciata per mantenerne il colore e lasciala asciugare sopra della carta da cucina.

Spalma sopra i crostini il formaggio precedentemente aromatizzato, aggiungi una fettina di salmone affumicato e finisci la decorazione con l'erba cipollina scottata e un pizzico di semi di sesamo.

Ingredienti per 24 crostini

- 24 cracker
- 125 g formaggio spalmabile
- 125 g salmone affumicato a fette sottili
- un mazzetto di erba cipollina
- succo di 1/2 limone
- 1 cucchiaio di semi di sesamo
- sale e pepe