

Tartine al salmone

Salmone affumicato
1 cespo di indivia
100 grammi di ricotta
100 grammi di formaggio caprino
Scorza di arancia



FACILEeBUONO

facileebueno.com



In un recipiente uniamo la ricotta e il formaggio caprino.

Aggiungiamo a questa crema la scorza di limone per un tocco di freschezza.

Dopo aver lavato e recuperato le foglie esterne dell'indivia, riempiamo una estemità dell'incavo di una foglia con l'impasto.

Per coronare questa prelibatezza, adagiamo con grazia alcune sottili fettine di salmone affumicato, regalando così un tocco di raffinatezza e gusto.

This image shows a vertical rectangular sheet of white paper designed for handwriting practice. It features approximately 20 horizontal dashed lines spaced evenly apart, providing a guide for letter height and placement. The lines extend across the entire width of the page, leaving no margins or additional markings.