Tartine al salmone

FACILEeBUONO

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

facileebuono.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.