BRUSCHETTA SALMONE E GAMBERETTI



INGREDIENTI

- 20g Crema ai Quattro Formaggi
- 30g Crema di Asparagi Bianchi
- 30g mozzarella
- 20g salmone affumicato a julienne
- 10 Gamberetti dell'Artico Liofilizzati

PROCEDIMENTO

- Tostare il pane e stendere il velo di crema ai 4 formaggi.
- Farcire con la crema di asparagi bianchi e cuocere nel fornetto per circa 4 minuti.
- Si consiglia di aggiungere il salmone affumicato e i gamberetti a crudo prima di servire.

PRODOTTI IN QUESTA RICETTA



Crema ai Quattro Formaggi



Crema di Asparagi Bianchi



Gamberetti dell'Artico Liofilizzati