

Crostini lardo salmone e granella di pistacchio



Potremmo chiamarli “crostini improvvisati”, perché a volte non si ha abbastanza tempo per pianificare e studiare un piatto, ma si deve cercare di costruire qualcosa con quello che c'è in frigorifero e che va consumato a più breve termine. Quando si improvvisa in cucina, si sfocia quasi sempre nella semplicità, ma se si aggiunge anche un po' di creatività, è molto facile che il risultato sia positivo! E vi assicuriamo che questi crostini sono ottimi!

Ingredienti per 2 persone

4 fette di pane toscano o montanaro

100 g di salmone affumicato

4 fette di lardo di Arnad

una decina di pistacchi sgusciati

Preparazione

In realtà questi crostini non hanno praticamente alcuna preparazione, per questo sono davvero semplici e veloci.

Foderate con carta da forno una teglia e mettete le fette di pane ad abbrustolire in forno caldo a 150°C circa, girandole di tanto in tanto. Quando le fette di

pane saranno abbrustolite da entrambi i lati e sufficientemente croccanti, spegnete il forno, disponete una fetta di lardo di Arnad sopra ogni fetta di pane e sopra mettete il salmone affumicato. Rimettete in forno precedentemente riscaldato, ma spento, per un minuto circa. Tritate i pistacchi sgusciati nel mixer e spolverate ogni crostino con la granella di pistacchi.



Crostini davvero semplici e veloci e al tempo stesso molto gustosi e delicati!

[Torna alla Home](#)

[Vedi altri Antipasti](#)

[Vedi tutte le Ricette](#)