

ANTIPASTI

Crostini dello zar

DOSI

12 persone

PREPARAZIONE

20 min

CALORIE

178 kcal

Ingredienti per 12 persone

Pane integrale affettato	2 confezioni
Pancarré	18 fette
Salmon affumicato affettato in busta	80 g
Caviale russo pastorizzato	50 g
Burro	50 g

Preparazione

- 1 Le dosi sono per 36 tartine per colore. Ritagliate con un tagliapaste a forma di goccia, della larghezza di circa cm 4, 36 crostini dal pane nero e altrettanti dal pancarré.
- 2 Tostate i crostini di pane bianco nel forno già a 190 gradi per circa 2 minuti. Tagliate con un tagliapaste a goccia più piccolo del precedente (circa cm 3), 36 gocce dalle fette di salmone.
- 3 Mettete in una ciotola il burro, morbido e a pezzetti e, con un cucchiaino di legno, mescolatelo finché avrà raggiunto la densità di una crema. Appoggiate le gocce di salmone sui tostini di pane nero.
- 4 Ammucchiate un po' di caviale al centro dei tostini bianchi. Mettete la crema di burro in un imbutino di carta oleata con un piccolo buco sul fondo e, premendolo, fatene uscire un filino decorando con esso il contorno delle tartine.